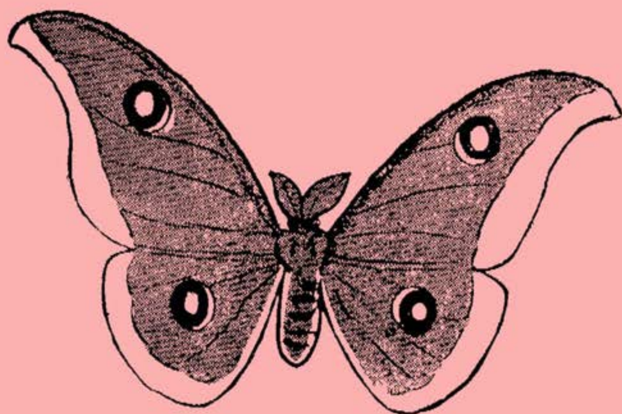
ଗୃହଶିଳ୍ପ

ଚତୁର୍ଥ ଖଣ୍ଡ



ରାୟ ବାହାଦୁର ଭିକାରୀଚରଣ ପଟ୍ଟନାୟକ

ଗୃହଶିଳ୍ପ

ଚତୁର୍ଥ ଖଣ୍ଡ

ରାୟ୍‌ବାହାଦୁର ଭିକାରୀଚରଣ ପଟ୍ଟନାୟକଙ୍କ

ପ୍ରଣୀତ



ପ୍ରଥମ ସଂସ୍କରଣ

ଓଡ଼ିଶା ଗଭର୍ଣ୍ଣମେଣ୍ଟଙ୍କ ଅର୍ଥାନୁକୂଲ୍ୟରେ

ଉତ୍କଳ ସାହିତ୍ୟ ସମାଜଦ୍ୱାରା

ପ୍ରକାଶିତ ।

୧୯୪୦

ଚତୁର୍ଥ ଖଣ୍ଡ

ସୂଚୀ

ଗୃହଶିଳ୍ପ

ଚତୁର୍ଥ ଖଣ୍ଡ

ପଶମ ଶିଳ୍ପ

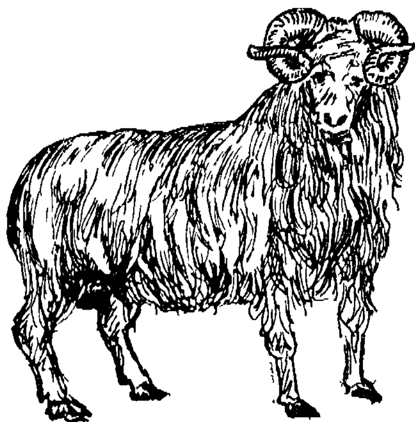
ମେଣ୍ଢା, ଦୁମ୍ବା, ଛେଳି, ଘୋଡ଼ା ଏବଂ ଓଟ ପ୍ରଭୃତି ପଶୁମାନଙ୍କର ଲୋମକୁ ପଶମ ବା ଉଲ୍ କୁହାଯାଏ । ଆମ୍ଭେମାନେ ଯେତେ ପ୍ରକାର ପଶମ ଲୁଗା ବ୍ୟବହାର କରୁଁ, ସେସବୁ ଏହି ପଶୁମାନଙ୍କ ଲୋମରେ ନିର୍ମିତ । ଯେତେ ପ୍ରକାର ଲୋମ ଏଥି ନିମନ୍ତେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ, ସେମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ମେଣ୍ଢାଲୋମ ସର୍ବପ୍ରଧାନ ।

ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ଜାତୀୟ ପଶମ

ଏହି ମେଣ୍ଢାଲୋମର ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ଗୁଣ ଥିବାରୁ ଗୁଣଦୃଷ୍ଟିରେ ଏହା ୩୨ ଭାଗରେ ବିଭକ୍ତ । ଯଥା :—ଇଉରୋପର ମେଣ୍ଢାଲୋମ ୪ ଭାଗରେ, ଏସିଆର ମେଣ୍ଢାଲୋମ ୧୫ ଭାଗରେ, ଅଫ୍ରିକାର ୧୧ ଭାଗରେ ଏବଂ ଅମେରିକାର ୨ ଭାଗରେ ବିଭକ୍ତ ।

ପଶୁର କାନ୍ଧ, ପିଠି ଓ କାଖତଳର ଲୋମ ଅତି ଉତ୍କୃଷ୍ଟ । ତାହାର ମୁଣ୍ଡ, ଗୋଡ଼ ଓ ପେଟର ଲୋମ ସାଧାରଣ ପଶମରେ ଗଣ୍ୟ ହୁଏ । ଆମ ଦେଶରେ ବର୍ତ୍ତମାନ ୮ ପ୍ରକାର ପଶମ ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଅଛି । ଯଥା :—

୧ । ମେରିନୋ ପଶମ—ଏହା ସର୍ବୋତ୍କୃଷ୍ଟ । ଏହା ଅଷ୍ଟ୍ରେଲିଆରୁ ଆସେ । ଅଷ୍ଟ୍ରେଲିଆର ବୋଟାନି ନାମକ ଉପକୂଳରୁ ଯେଉଁ ସବୁ ଉଲ୍ ଆମଦାନି ହୁଏ, ତାହାକୁ ବୋଟାନି ଉଲ୍ କହନ୍ତି ।



୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

୨ । କଣବ୍ରଡ଼—ଏହା ଆମେରିକା ଦେଶର ଅର୍ଜେଣ୍ଟାଇନ୍ ରିପବ୍ଲିକ୍‌ରୁ ଆସେ । ପଶମ ମଧ୍ୟରେ ଏହା ଗୁଣରେ ଦ୍ୱିତୀୟ ସ୍ଥାନ ଅଧିକାର କରିଅଛି ।



୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

୩ । ଲଷ୍ଟର୍ ଉଲ୍ ଇଂଲଣ୍ଡରୁ ଆସେ । ପଶମ ମଧ୍ୟରେ ଏହା ଗୁଣରେ ତୃତୀୟ ।

୪ । କାଶ୍ମୀର ପଶମ—ଏହା ତିବ୍ବତ ଓ କାଶ୍ମୀରର ସୀମାନ୍ତ ପ୍ରଦେଶର ଛେଳିଙ୍କର ଲୋମ । ଏହି ଲୋମ ପ୍ରାୟ ୧୮ ଇଞ୍ଚ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲମ୍ବା ହୁଏ ।

୫ । ମୋହେଅର୍ ଉଲ୍—ତୁରସ୍କ ଦେଶର ଅଙ୍ଗୋରାରୁ ଅସେ । ଏହାର ରଙ୍ଗ ଅତି ଉଜ୍ଜ୍ୱଳ ।

୬ । ଅଲପକ୍କା ପଶମ—ଏହା ଛେଳିଜାତୀୟ ଆଉ ଗୋଟିଏ ପଶୁର ଲୋମ ।

୭ । ଓଟଲୋମ ଅଫ୍ରିକାରେ ଯଥେଷ୍ଟ ପରିମାଣରେ ମିଳେ ।

୮ । ଫର୍(Fur) ଠେକୁଅଲୋମକୁ ଫର୍ କହନ୍ତି । ଏହି ଲୋମରେ ଫେଲ୍‌ଟହ୍ୱାଟ୍ ନିର୍ମିତ ହୁଏ ।

ଲୋମ ଯେତେ ଅଧିକ ଲମ୍ବା ଓ କୋମଳ ହୁଏ, ତହିଁର ପଦାର୍ଥ ସେହିପରି ସୁନ୍ଦର ଓ ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ହୁଏ ।

ମେଣ୍ଢା ଏବଂ ଛେଳିଙ୍କ ଲୋମ ସାଧାରଣତଃ ଶୀତପ୍ରଧାନ ଦେଶମାନଙ୍କରେ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ତିନିଥର କଟୁରି ଯାଏ । ଥରେ ମାର୍ଚ୍ଚ ମାସରେ, ଥରେ ଜୁନ୍ ମାସରେ ଏବଂ ଆଉ ଥରେ ଅକ୍ଟୋବର ମାସରେ । ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ମେଣ୍ଢାଠାରୁ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ଏକ ସେର ଓ ତହିଁରୁ ଊର୍ଦ୍ଧ୍ୱ ପରିମାଣର ଉଲ୍ ମିଳି ପାରେ ।

ଗୟା ଅଞ୍ଚଳର ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ମେଣ୍ଢାଙ୍କଠାରୁ ପ୍ରତି ଥରରେ ତିନି ଛଟାଙ୍କିରୁ ଛଅ ଛଟାଙ୍କି ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲୋମ ମିଳିଥାଏ । ଅର୍ଥାତ୍ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ମେଣ୍ଢାଠାରୁ ସେଠା ଲୋକେ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ତିନି ଥରରେ ନଅ ଛଟାଙ୍କିରୁ ଅଠର ଛଟାଙ୍କି ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପଶମ ପାଇ ପାରନ୍ତି ।

ଯେଉଁ ଦେଶରେ ଶୀତର ପରିମାଣ ଯେତେ ଅଧିକ, ସେହି ଦେଶ ପଶୁଙ୍କର ଲୋମ ତେତେ କୋମଳ ଓ ଲମ୍ବା ହୁଏ । ଓଡ଼ିଶାର ମେଣ୍ଢାଙ୍କର ଲୋମ ତେତେ କୋମଳ ନୁହେଁ କିମ୍ବା ଲମ୍ବା ହୁଏ ନାହିଁ । ତେବେ ସୁଦ୍ଧା ଏହି ଲୋମରେ ସାଧାରଣ କମ୍ବଳ ଓ ଗାଲିଚା ଆଦି ସହଜରେ ନିର୍ମିତ ହୋଇ ପାରେ । ଅଳ୍ପକାଳ ପୂର୍ବେ ରେଭିନ୍ୟୁ କମିସନର ଶ୍ରୀଯୁକ୍ତ ମାନ୍ସଫିଲ୍ଡ ସାହେବଙ୍କ ସାହାଯ୍ୟରେ କଟକ ଟାଉନହଲ ରୋଡ଼ର କୁଟୀରଶିଳ୍ପ କାରଖାନାରେ ପ୍ରଥମେ ପରୀକ୍ଷା କରିଯାଇ ସ୍ଥାନୀୟ ମେଣ୍ଢାଙ୍କ ଲୋମ ବ୍ୟବହାରର ନାନା ପନ୍ଥା ବାହାର କରି ଯାଇଅଛି । ତା ପରେ ମଧୁସୂଦନ ଶିଳ୍ପସଦନ ମଧ୍ୟ ଏହି କାର୍ଯ୍ୟ ଗ୍ରହଣ କରି ତହିଁରେ ନାନା ପଦାର୍ଥ ନିର୍ମାଣ କରୁଅଛନ୍ତି । ଓଡ଼ିଶା ମେଣ୍ଢାଙ୍କ ଲୋମରେ ବ୍ୟବହାରୋପଯୋଗୀ ନାନାବିଧ ପଦାର୍ଥ ଯେ ହୋଇ ପାରିବ, ଏହା ଉପରୋକ୍ତ ଉଭୟ କାରଖାନାରେ ଉତ୍ତମରୂପେ ପ୍ରମାଣିତ ହୋଇଅଛି । ଏଠାରେ ଲୋକେ ମେଣ୍ଢା ପୋଷନ୍ତି, ମାତ୍ର ମେଣ୍ଢାଙ୍କ ଲୋମଗୁଡ଼ିକ ବ୍ୟବହାର ନ କରିବାରୁ ଗୋଟିଏ ମୂଲ୍ୟବାନ୍ ପଦାର୍ଥ ଅକାରଣରେ ନଷ୍ଟ ହେଉଅଛି ।



୩ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଆମ ଦେଶରେ ଲୋକେ ମେଣ୍ଢାର ଲୋମ କାଟନ୍ତି ନାହିଁ । ସେମାନେ ଜାଣନ୍ତି ନାହିଁ ଯେ, ଲୋମ କାଟିଲେ ମେଣ୍ଢାର ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ଉନ୍ନତ ହେବ । ଲୋମ ଥିବାରୁ ଦେହରୁ ଉତ୍ତାପ ବାହାରି ଯାଇ ପାରେ ନାହିଁ । ମେଣ୍ଢାର ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ନଷ୍ଟ କରେ । ଗ୍ରୀଷ୍ମକାଳରେ ମେଣ୍ଢାର ଲୋମ କଟା ଯାଇଥିଲେ ସେ କେତେ ଶାନ୍ତି ଓ ସ୍ୱସ୍ଥତା ଅନୁଭବ କରିବ । ତାହାର ଶରୀର ପୁଷ୍ଟ ହେବ ଓ ସେ ବଳିଷ୍ଠ ହେବ । କଟକ ପ୍ରଭୃତି କେତେକ ସହରରେ କେହି କେହି ମେଣ୍ଢାଙ୍କ ଲଢ଼ାଇ ଦେଖିବା ନିମନ୍ତେ ମେଣ୍ଢା ପୋଷନ୍ତି । ସେମାନେ ଯେଉଁ ମେଣ୍ଢା ପୋଷିଥାଅନ୍ତି ସାଧାରଣତଃ ସେମାନଙ୍କର ଲୋମ କାଟି ଦିଅନ୍ତି । ଏଥିରୁ ବୁଝିବା ଉଚିତ ଯେ, ଲୋମ କାଟିଲେ ମେଣ୍ଢା ସବଳ ଓ ପୁଷ୍ଟ ହୁଅନ୍ତି ।

ଆମ ଦେଶରେ ଯେଉଁମାନେ ମେଣ୍ଢା ପୋଷିଅଛନ୍ତି, ସେମାନେ ମେଣ୍ଢାଟି ବଞ୍ଚିଥିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ତାହାଠାରୁ କିଛି ଆୟ କରି ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ମେଣ୍ଢା ମଲେ କିମ୍ବା ତାହାକୁ ମାରି ଖାଇଲେ ତାହାର ମାଂସ ଓ ଚମଡ଼ାରୁ ଯାହା କିଛି ଆୟ କରି ପାରନ୍ତି । କିନ୍ତୁ ମେଣ୍ଢାର ଲୋମ କାଟି ଯେବେ କମ୍ବଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତେ, ତାହାହେଲେ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ବାରିବାର ତହିଁରୁ କିଛି କିଛି ଲାଭ ପାଇ ପାରନ୍ତେ ।

ଏ ପ୍ରଦେଶର ମେଣ୍ଢାଙ୍କର ଲୋମ ଅଧିକ ଲମ୍ବା ନୁହେଁ । ଏମାନଙ୍କର ଲୋମ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ଥରେ କାଟିବାପାଇଁ ଯଥେଷ୍ଟ ନ ହେଲେହେଁ ଦୁଇଥର ସ୍ୱଚ୍ଛନ୍ଦରେ କଟାଯାଇ ପାରିବ । ଥରେ ମାର୍ଚ୍ଚ ମାସରେ ଓ ଅନ୍ୟଥରେ ସେପ୍ଟେମ୍ବର ବା ଅକ୍ଟୋବର ମାସରେ । ମେଣ୍ଢାଙ୍କର ଲୋମ ନିୟମିତ-ରୂପେ କଟା ହେଲେ, କାଟିବା ପରେ ସେମାନଙ୍କର ଲୋମ ଅଧିକ ଲମ୍ବା ହୋଇ ବଢ଼ିବ, ନରମ ଓ ନିର୍ମଳ ହେବ । ଯାହାଙ୍କର ୧୦ ଗୋଟି ମେଣ୍ଢା ଅଛି, ସେ ଯେବେ ବରାବର ନିୟମିତରୂପେ ସେମାନଙ୍କର ଲୋମ କାଟିବେ, ତେବେ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ଅତି କମରେ ୫ସେର ଲୋମ ପାଇ ପାରିବେ । ୫ସେର ଲୋମରୁ ଅକ୍ଲେଶରେ ଦୁଇ ତିନିଖଣ୍ଡ କମ୍ବଳ ହୋଇ ପାରିବ । କମ୍ବଳ ଖଣ୍ଡିକର ମୂଲ୍ୟ ଖୁବ୍ କମରେ ଦୁଇ ଟଙ୍କାରୁ ଅଢ଼େଇ ଟଙ୍କା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ହେବ । ତିନିଖଣ୍ଡ କମ୍ବଳର ମୂଲ୍ୟ ଟ୭୳ଙ୍କା । ମଫସଲରେ ପ୍ରାୟ ସାନ ବଡ଼ ମେଣ୍ଢା ୧୦ ଗୋଟିର ମୂଲ୍ୟ ଟ ୭୳ ରୁ ଅଧିକ ନୁହେ । ଏପରି ଅବସ୍ଥାରେ ସହଜରେ ବୁଝାଯାଉଅଛି ଯେ, ଜଣେ ଲୋକ ୧୦ ଗୋଟି ସାନ ବଡ଼ ମେଣ୍ଢା ବିକ୍ରୟ କରି ଯାହା ଧନ ପାଇ ପାରନ୍ତେ, କେବଳ ସେମାନଙ୍କ ଲୋମରୁ ଅଳ୍ପ ପରିଶ୍ରମଦ୍ୱାରା ପ୍ରତିବର୍ଷ ତାହା ଅକ୍ଲେଶରେ ପାଇ ପାରିବେ ।

କମ୍ବଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ଖୁବ୍ ସହଜ । ଯେ କୌଣସି ଗୃହସ୍ଥ ନିଜ ଘରେ ଅକ୍ଲେଶରେ କମ୍ବଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ପାରିବେ ।

ଗ୍ରାମରେ ରହୁଥିବା କୌଣସି ବ୍ୟକ୍ତି ଯେବେ ଏହାକୁ ବ୍ୟବସାୟରୂପେ କରନ୍ତି ଓ ନିଜ ଗ୍ରାମରେ ଓ ନିକଟବର୍ତ୍ତୀ ଗ୍ରାମରେ ମେଣ୍ଢା ରଖିଥିବା ଲୋକଙ୍କ ସହିତ କଥାବାର୍ତ୍ତା କରି ସେମାନଙ୍କୁ ଲୋମର ମୂଲ୍ୟ ଦେଇ ୧୦୦ ମେଣ୍ଢାଙ୍କର ଲୋମ ସଂଗ୍ରହ କରିବାକୁ ସ୍ଥିର କରନ୍ତି ଏବଂ ସେହି ଲୋମକୁ ମଜୁରି ଦେଇ ସୂତା କଟାଇ ତଦ୍ଦ୍ୱାରା କମ୍ବଳ, ଗାଲିଚା ଓ ଆସନ ଆଦି ବୁଣିବାର ସୁବିଧା କରନ୍ତି, ତେବେ ତହିଁରୁ କେତେ ଲାଭ ପାଇ ପାରିବେ, ତାହା ନିମ୍ନ ଲିଖିତ ଆୟବ୍ୟୟ ତାଲିକାରୁ ସହଜରେ ବୁଝାଯିବ ।

୧୦୦ ଗୋଟି ମେଣ୍ଢାଙ୍କଠାରୁ ଲୋମ ଅଧସେର ହିସାବରେ ୫୦ସେର ମିଳି ପାରେ । ପ୍ରଥମ ଅବସ୍ଥାରେ ଭଲ ଲୋମ ମିଳି ନ ପାରେ, ତେଣୁ ଅତି ଅଳ୍ପରେ ୧ମହଣ ଧରାଗଲା । ତହିଁର ମୂଲ୍ୟ ଓ ସଂଗ୍ରହ କରିବା ଆଦିର ଖରଚ

ଓ ସଂଗ୍ରହ କରିବା ଆଦିର ଖରଚ	ଟ ୧୫ ୯
ତାହାକୁ ସୂତା କଟାଇବା ମଜୁରି ସେରକୁ ଟ ୦। ହିସାବରେ..........	ଟ ୧୦ ୯
ବୁଣିବାର ମଜୁରି	ଟ ୧୬ ୳
ମୋଟ	ଟ ୩୬ ୳
ଏହା ଉପରେ ଲାଭ ପ୍ରତି ଟଙ୍କାରେ ଟ ୦। ହିସାବରେ ଧରାଗଲେ	ଟ ୯ ।୰
ସର୍ବମୋଟ	ଟ ୪୬୳୰

ଏକ ମହଣ ଲୋମରୁ ଯେଉଁ କମ୍ବଳ ଓ ଗାଲିଚ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବ ତାହାର ମୂଲ୍ୟ ଟ ୨୬୮/୯ ରୁ କଦାଚ କମ୍ ହେବ ନାହିଁ । ପଦାର୍ଥଗୁଡ଼ିକ ଉତ୍ତମରୂପେ କରାଇ ପାରିଲେ ଆହୁରି ଅଧିକ ମୂଲ୍ୟରେ ବିକ୍ରୟ ହେବ । ଲୋମକୁ ରଙ୍ଗାଇ ପଦାର୍ଥ ନିର୍ମାଣ କଲେ ରଙ୍ଗାଇବା ପାଇଁ ଯେପରି କିଛି ଅଧିକ ବ୍ୟୟ ହେବ, ମୂଲ୍ୟ ମଧ୍ୟ ଅଧିକ ମିଳିବ । ଆଜିକାଲି ଖୁବ୍ କମ୍ ବ୍ୟବସାୟରେ ଟଙ୍କାରେ ଟ ୦ । ଲାଭର ଆଶା କରାଯାଏ ।

ଓଡ଼ିଶା ପ୍ରଦେଶରେ ମେଣ୍ଢାଙ୍କର ସଂଖ୍ୟା ନିତାନ୍ତ କମ ନୁହେ । ୧୯୩୦ ସାଲ ଜାନୁଆରି ମାସରେ ଯେଉଁ ପଶୁଗଣନା ହୋଇଥିଲା, ତାହାର ରିପୋର୍ଟରୁ ଦେଖାଯାଉଅଛି ଯେ, ସେ ସମୟରେ ମେଣ୍ଢାଙ୍କର ସଂଖ୍ୟା ଥିଲା—

କଟକ ଜିଲ୍ଲାରେ (ଅନୁଗୁଳ ଛଡ଼ା)	୬୯୦୪୨
ଅନୁଗୁଳ ,,	୧୬୮୧୨
ବାଲେଶ୍ୱର ,,	୭୩୫୮
ପୁରୀ ,,	୩୭୮୬୭
ସମ୍ବଲପୁର ,,	୨୫୨୨୯
କୋରାପୁଟ ପ୍ରାୟ	୨୪୦୦୦୦
ଗଞ୍ଜାମ ଜିଲ୍ଲାରେ ପ୍ରାୟ	୨୧୯୩୭୮

ସର୍ବମୋଟ ୬ ଲକ୍ଷ ୧୭ ହଜାର ୨୪୬

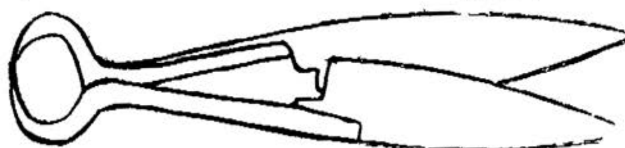
ଓଡ଼ିଶାରେ ମାଈ ମେଣ୍ଢା ୧½ ବର୍ଷ ବୟସରେ ପ୍ରଥମ ଗର୍ଭଧାରଣ କରନ୍ତି । ତା ପରେ ପ୍ରତି ୧୪ ମାସଠାରୁ ୧୬ ମାସ ମଧ୍ୟରେ ୨ ଥର କରି ପ୍ରସବ କରନ୍ତି । ପ୍ରତି ଥରକେ ୨।୩ ଗୋଟି ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଛୁଆ ଦିଅନ୍ତି; ଅନେକଥର ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଛୁଆ ମଧ୍ୟ ଦିଅନ୍ତି । ଯେଉଁଥର ଗୋଟିଏ ଲେଖାଏଁ ଛୁଆ ଦିଅନ୍ତି ସେଥର ଛୁଆଟି ଅଧିକ ବଳିଷ୍ଠ ହୋଇ ବଢ଼େ । ଓଡ଼ିଶାର ମେଣ୍ଢା ପ୍ରାୟ ୧୦ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବଞ୍ଚନ୍ତି ।

୧୯୩୦ ମସିହାଠାରୁ ଆଜିପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏହି କେତେ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ଡେଡେବେଲର ସଂଖ୍ୟା ଅବଶ୍ୟ ବର୍ତ୍ତମାନ କେତେକ ପରିମାଣରେ ପରିବର୍ତ୍ତିତ ହୋଇଥିବ ।

ଏହି ସମସ୍ତ ମେଣ୍ଢାଙ୍କର ଲୋମ ଯେବେ କଟା ହୋଇ କମ୍ବଳ ତିଆରିରେ ଲଗାଯାଆନ୍ତା, ତେବେ ଏହି ଗୋଟିକ ଶିଳ୍ପରୁ କେତେ ଆୟ ହୁଅନ୍ତା ତାହା ସହଜରେ ଅନୁମାନ କରାଯାଇ ପାରେ । ଏପରି ଗୋଟିଏ ମୂଲ୍ୟବାନ୍ ପଦାର୍ଥ ଆମ୍ଭେମାନେ ଅକାରଣରେ ନଷ୍ଟ କରି ଦେଉଅଛୁଁ ।

ପଶମ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ :—

ମେଣ୍ଢାଙ୍କ ଲୋମ କାଟିବା ପାଇଁ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର କଇଁଚି ଅଛି । ତାହା ଆକାରରେ ବଡ଼ ଏବଂ



୪ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ।

ଚିତ୍ର । ୪ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ । ସାଧାରଣ ଭଣ୍ଡାରୀମାନେ ମୁଣ୍ଡବାଳ କାଟିବା ପାଇଁ ଯେଉଁ କଇଁଚି ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି, ତଦ୍ୱାରା ମଧ୍ଯ ମେଣ୍ଢାଙ୍କର ଲୋମ କଟାଯାଇ ପାରିବ ।

ଲୋମ ସଫା କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ :-

ଲୋମଗୁଡ଼ିକ କାଟିଆଣି ପ୍ରଥମେ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ରଙ୍ଗର ଲୋମ ସବୁ ପୃଥକ୍ ପୃଥକ୍ କରି ବାଛି ପକାଇବ । ତା ପରେ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ରଙ୍ଗର ଲୋମ ନେଇ ତାହାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଧୋଇ ପକାଇବ । ବର୍ଷାକାଳରେ ଗୋଟିଏ ଟୋକେଇରେ ରଖି ବର୍ଷାରେ ରଖିଦେଲେ ଲୋମଗୁଡ଼ିକ ସହଜରେ ଧୋଇ ହୋଇ ସଫା ହୋଇଯିବ । ଅନ୍ୟ ଋତୁରେ ଲୋମଯାକ ଗୋଟିଏ କୁଣ୍ଡରେ ପୁରାଇ ବାରମ୍ବାର ପାଣି ଢାଳି ମଇଳା ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ବାରମ୍ବାର ନିଗାଡ଼ି ଦେଲେ ବହୁତ ମଇଳା ବାହାରି ଯିବ । ଲୋମଯାକ ଗୋଟିଏ ଟୋକେଇରେ ପୁରାଇ ସେଗୁଡ଼ିକ ନଦୀସ୍ରୋତରେ ବା ବହି ଯାଉଥିବା ଯେ କୌଣସି ଜଳସ୍ରୋତରେ ବସାଇ ତାହା କିଛିକ୍ଷଣ ରଖିଦେଲେ ସହଜରେ ମଇଳା ଗୁଡ଼ିକ ବାହାରିଯାଇ ଲୋମଗୁଡ଼ିକ ସଫା ହୋଇଯିବ ।

ଓଡ଼ିଶାରେ ମେଣ୍ଢାଙ୍କର ଲୋମ ସାଧାରଣତଃ କଟା ହେଉ ନ ଥିବାରୁ ଅଧିକାଂଶ ଲୋମ ଜଟା ହୋଇ ଯାଇଥାଏ । ସମୟ ସମୟରେ ଲୋମ ମଧ୍ଯରେ କଣ୍ଟା, କୁଟା, କାଠି ପ୍ରଭୃତି ଲାଗି ରହିଥିବା ଦେଖାଯାଏ, ତେଣୁ ସେଗୁଡ଼ିକୁ ଯଥାସମ୍ଭବ ସଫା କରି ଧୋଇ ତହିଁରୁ ମଇଳାଗୁଡ଼ିକ ବାହାର କରିଦେବ । ଯେବେ ଶେଷକୁ ଆଉ ଗୋଟିଏ ଛୋଟ ହାଣ୍ଡିରେ କିଛି ପାଣି ଦେଇ ତହିଁରେ ଧୁଆ ହୋଇଥିବା ଲୋମରୁ ଅଳ୍ପ ଲୋମ ପକାଇ ତହିଁରେ ଖଣ୍ଡିଏ କାଠିର ଏକପ୍ରାନ୍ତ ବୁଡ଼ାଇ ଦୁଇ ହାତରେ ଅନ୍ୟ ପ୍ରାନ୍ତ ଧରି ଦହି ମୁହିଁଲା ପରି କାଠି ଖଣ୍ଡିକ ବୁଲାଇବ, ତେବେ ସେହି କାଠିର ଅଗରେ ଅନେକଗୁଡ଼ାଏ ଲୋମ ଗୁଡ଼ାଇ ହୋଇଯିବ । ସେଗୁଡ଼ିକ

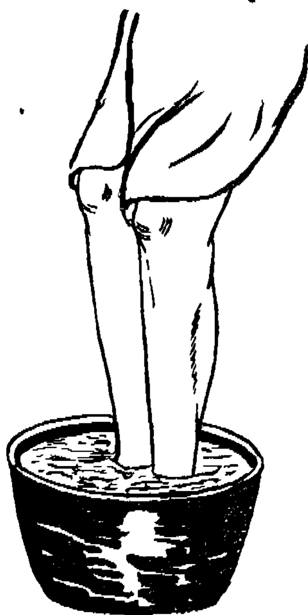




୫ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ।

ଥରକୁଥର ହାତରେ ଧଇ କାଢ଼ି ଦେଉଥିବ । ଏହାପରେ ବାରମ୍ବାର ଜଳେ ସମସ୍ତ ଲୋମ ବାହାର ଆସିବ । ଏହାଦ୍ୱାରା ଲୋମ ଆହୁରି ଅଧିକ ନିର୍ମଳ ହୋଇଯିବ । ୫ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ ।

ଏହାପରେ ଧୋଇବା ଦ୍ୱାରା ଲୋମଗୁଡ଼ିକରେ ଲାଗିଥିବା ବାହାରର ଧୂଳି ଓ ଅନ୍ୟ ମଇଳା-ଗୁଡ଼ିକ ବାହାରିଯାଇ ଲୋମଗୁଡ଼ିକ ନିର୍ମଳ ହୋଇଯିବ । ମାତ୍ର ଲୋମରେ ଯେଉଁକାଟିଯ଼ୁ ଚର୍ବି ଥାଏ, ତାହା ଏପରି ଧୋଇବା ଦ୍ୱାରା ବାହାରି ଯାଏ ନାହିଁ । ସେଥି ନିମନ୍ତେ ଲୋମଗୁଡ଼ିକୁ ଗୋଟିଏ କାଠର ବା ପଥରର ବା ଟିଣର କିମ୍ବା ସିମେଣ୍ଟର ଅଥବା ଯେକୌଣସି ଶକ୍ତ ପଦାର୍ଥର କୁଣ୍ଡରେ ପକାଇ ତହିଁରେ କିଛି ଉଷୁମ ପାଣି ଓ କିଛିତ୍ ସୋଡ଼ା ଦେଇ ଦୁଇ ଗୋଡ଼ଦ୍ୱାରା ଉତ୍ତମରୂପେ କିଛି ସମୟ ଚକଟିବାକୁ ପଡ଼ିବ । ୬ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ । ତାହାହେଲେ ତହିଁରୁ ଚର୍ବିଗୁଡ଼ିକ ବାହାରିଯିବ । ଯେତେ ଲୋମ ଥିବ, ତହିଁର ୧୦୦ ଭାଗରୁ ୧ ଭାଗ ସୋଡ଼ା ଦେବାକୁ ହେବ । ଯେତେ ଚର୍ବି ଲୋମରୁ ବାହାରି ଯାଉଥିବ; ଲୋମ ସେତେ ନରମ ଓ ସଫା ହେଉଥିବ । ଏହି ପାଣିକୁ ବାହାର କରି ଦେଇ ଆଉ ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ ପାଣି ଦେଇ ତହିଁରେ ଆଉ କିଛି ସୋଡ଼ା ଓ କିଛି ସାବୁନ ଦେଇ ସେହି ପାଣିକୁ ଗରମ କରିବ । ଯେତେ ଲୋମ ଥିବ, ତହିଁର ୧୦୦ ଭାଗରୁ ୧ ଭାଗ ସାବୁନ୍ ଦେବ ଏବଂ ସାବୁନ୍‌ର ଅଧା ସୋଡ଼ା ଦେବ । ପାଣି ଗରମ ହେଲେ ସାବୁନ୍ ତହିଁରେ ମିଳାଇଯିବ । ଏହି ସାବୁନ୍ ଓ ସୋଡ଼ାମିଶା ପାଣିରେ ଲୋମକୁ ଚକଟି ଧୋଇ ଦେଲେ ଲୋମରୁ ଚର୍ବିଗୁଡ଼ିକ ସଫା ହୋଇ ବାହାରି ଯିବ । ଶେଷକୁ ଆଉ କିଛି ଗରମ ପାଣିରେ ସେହି ଲୋମକୁ ଧୋଇ ଦେଲେ ତହିଁରେ ସାବୁନ୍ ଓ ସୋଡ଼ା ଅଂଶ ଯାହା ଥିବ, ତାହା ମଧ୍ୟ ଧୋଇ ହୋଇ ସଫା ହୋଇଯିବ । ଏଥର ଲୋମଗୁଡ଼ିକ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣରୂପେ ନିର୍ମଳ ହୋଇଯିବ ।

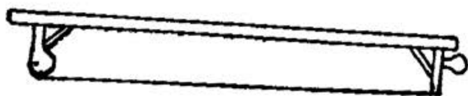


୬ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଯେଉଁଥର ଉଷୁମ ପାଣି ବ୍ୟବହାର କରିବ, ତାହା ନଦୀର ବା ପୋଖରୀର ପାଣି ହେଲେ ସୁବିଧା ହେବ । କୂଅ ପାଣି ବ୍ୟବହାର କରିବ ନାହିଁ । ଲୋମକୁ ଅଧିକ କାଳ ପାଣିରେ ବତୁରାଇ ରଖିବ ନାହିଁ କିମ୍ବା ଅଧିକ ଗରମ ଜଳ ବ୍ୟବହାର କରିବ ନାହିଁ । ନଖ ଉଷୁମ ପାଣି ଏଥିପାଇଁ ଯଥେଷ୍ଟ ହେବ ।

ଲୋମ ଭିଣିବା ପ୍ରଣାଳୀ—

ଲୋମଗୁଡ଼ିକ ଧୁଆ ହେଲା ପରେ ଅନେକଗୁଡ଼ିଏ ଲୋମ ଏକାଠି ଲାଗିଯାଇ ବଣ୍ଡା ବଣ୍ଡା ହୋଇ ଯାଇଥାଏ । ସେଗୁଡ଼ିକ ଫିଟାଇ ନ ଦେଲେ ଭିଣି ହେବ ନାହିଁ । ତାହାକୁ ହାତ ଛଡ଼ା ଆଉ କୌଣସି ଉପାୟରେ ଉତ୍ତମରୂପେ ଫିଟାଯାଇ ପାରେ ନାହିଁ । ତେଣୁ ଲୋମଗୁଡ଼ିକ ଧୁଆ ହୋଇ ଶୁଖିଗଲା ପରେ ଦୁଇ ହାତରେ ଧରି କପା ସୁଆଁଶିଲା ପରି ସୁଆଁରି ଦେଲେ ଲୋମ-ଗୁଡ଼ିକ ବହୁ ପରିମାଣରେ ଫିଟିଯିବ । ତା ପରେ ତାହାକୁ ଠିକ୍ ତୁଳା ଭିଣିଲା ପରି ଭିଣିବ ।

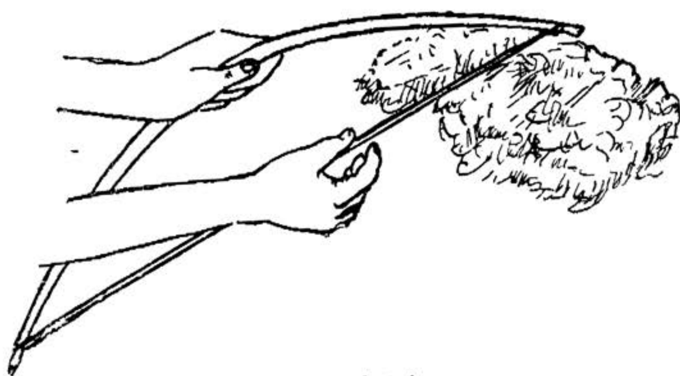



୭ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ସାଧାରଣ ତୁଳାଭିଣାମାନେ ତୁଳା ଭିଣିବା ପାଇଁ ଯେଉଁପରି ଭିଣା (ଧନୁ) ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି, ସେହି ଭିଣାଦ୍ୱାରା ଏହି ଲୋମଗୁଡ଼ିକ ବେଶ୍ ଭିଣି ହେବ । ୭ ନମ୍ବର ଚିତ୍ରରେ ଗୋଟିଏ ପ୍ରକାରର ଛୋଟ ଭିଣା ଦିଆଗଲା । ସେଥିରେ ମଧ୍ୟ ଭିଣି ହେବ । ତାହା ଛଡ଼ା ଯେ ଯାହାର ଘରେ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ପରିମାଣର ଲୋମ ସହଜରେ ଭିଣିବା ପାଇଁ ଖଣ୍ଡିଏ ବାଉଁଶ ବତାର ନାଠିରେ ଦୁଇଖଣ୍ଡି ତନ୍ତ ବାନ୍ଧିଦେଇ ରଖିଲେ ଯେ ଯାହା ଘରେ ନିଜ ନିଜର ଲୋମଗୁଡ଼ିକ ଭିଣି ପାରିବେ । ୮ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ ।

ବତାର ନାଠି

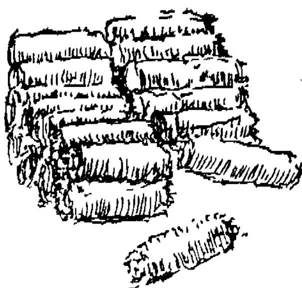
ଏହା କେବଳ ଖଣ୍ଡିଏ ବତାର ନାଠି । ଏଥିରେ ଦୁଇଖଣ୍ଡି ତନ୍ତ ବନ୍ଧାଯାଇଅଛି । ଲୋମଗୁଡ଼ିକ ତଳେ ବିଛାଇ ଦେବ । ତାହା ଉପରେ ହାତ ମାରି ସମତୁଲ କରିଦେବ । ୮ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ । ନାଠିକୁ ବାମ ହାତରେ ଏପରି ଭାବରେ ଧରିବ, ଯେପରି ତନ୍ତ ଦୁଇଟି ଲୋମରେ ଲାଗୁଥିବ । ଡାହାଣ ହାତର ନେଉଡ଼ଦ୍ୱାରା ବାରମ୍ବାର ସେହି ତନ୍ତରେ ଆଘାତ କରିବ । ଆଘାତ କଲାବେଳେ ନାଠିଖଣ୍ଡିକର

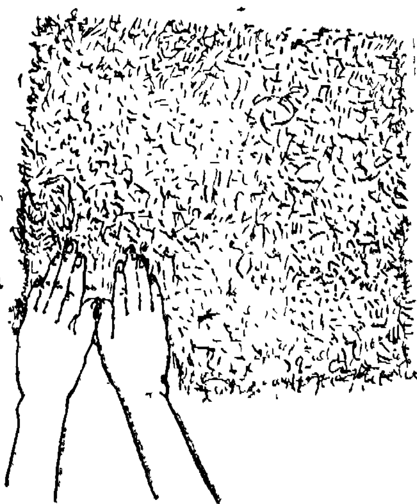


୮ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ।

ତନ୍ତୁକୁ ଲେମରେ ଟିକିଏ ଟିକିଏ ଲଗାଇ ଦେଉଥିବ ଏବଂ ଟିକିଏ ଟିକିଏ ଉଠାଇ ନେଉଥିବ । ଏହାଦ୍ୱାରା ଲେମଗୁଡ଼ିକ ଭଣି ହୋଇ ରୁଅ ଅଲଗା ହୋଇଯିବ । ଯେତେ ଅଧିକ ଭଣି ଲେମର ରୁଅଗୁଡ଼ିକୁ ଗୋଟି ଗୋଟି କରି ଦେଇ ପାରିବ, ସେତେ ସହଜରେ ସେ ଲେମରୁ ସୂତା କାଟି ହେବ ଏବଂ ସୂତା ମଧ୍ୟ ଉତ୍ତମ ହେବ ।

ଲେମଗୁଡ଼ିକ ରଙ୍ଗ କରିବାକୁ ଇଚ୍ଛା କଲେ ତାହା ଆଗେ ରଙ୍ଗ କରି ତା ପରେ ଭଣିଲେ ଅଧିକ ସୁବିଧା ହେବ । ରଙ୍ଗ କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ଏହା ପରେ ଦିଆ ଯାଉଅଛି ।

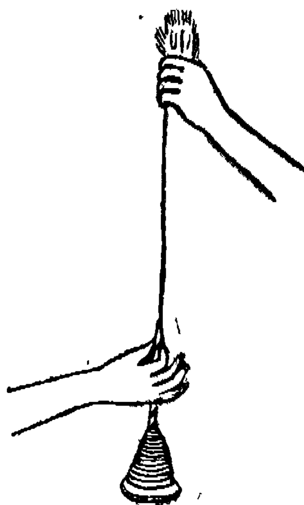




୯ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଲେମଗୁଡ଼ିକ ଉତ୍ତମରୂପେ ଭଣା ହୋଇଗଲେ ତାହାକୁ କେବଳ ହାତଦ୍ୱାରା ପାର୍ଶ୍ୱରେ ୯ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ପରି ଗୁଡ଼ାଇ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ବଲଣା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବ । ବଲଣାଗୁଡ଼ିକ ୮।୯ ଇଞ୍ଚ ଲମ୍ବା ଏବଂ ୮।୯ ଇଞ୍ଚ ମୋଟା ହେବ । ବଲଣାଗୁଡ଼ିକୁ ବେଶ୍ ଭିଜା ରଖିବ । ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ବଲଣା ଧରି ସୂତା କାଟିବାକୁ ହେବ ।

୧୦ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ପରି ତାକୁଡ଼ିଦ୍ୱାରା ଏହି ସୂତା କାଟି ହେବ । ଏହାପାଇଁ ଯେଉଁ ତାକୁଡ଼ି କରିବ ତାହା କପାସୂତା ଓ ଏଣ୍ଡିସୂତା କାଟିବାର ତାକୁଡ଼ିଠାରୁ ବଡ଼ କରି କରିବ । ଏହି ତାକୁଡ଼ି ପାଇଁ କାଠର ଚକତିଖଣ୍ଡିଏ କରି ତହିଁରେ ୧ ଫୁଟ ଅନ୍ଦାଜ୍ ଲମ୍ବ କାଠି ଖଣ୍ଡିଏ ଲଗାଇବ । ଚକତିଖଣ୍ଡିକ ଖଡ଼ି ପଥରରେ କରି ପାରିବ । ଭଙ୍ଗା ପଥୁରି ବାସନର କୌଣସି ଅଂଶକୁ ପଥରରେ ଘସି ଚକତି ହାତରେ କରି ନେଇ ପାରିବ ।

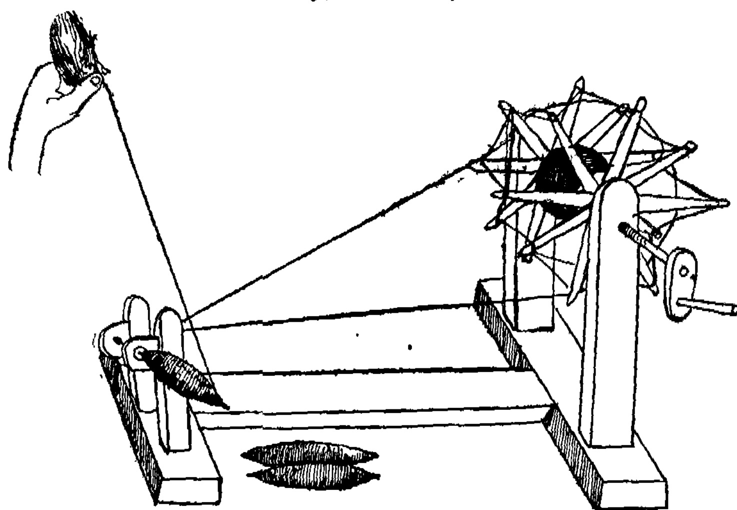


୧୦ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ବାଉଁଶ ବତା ତାଣ୍ଟି କାଠି ତିଆରି କଲେ ସୁବିଧା ହେବ । କାଠିଖଣ୍ଡିକର ଅଗରେ ଟିକିଏ ଖାଇ କାଟି ତହିଁରେ ଖଣ୍ଡିଏ ସୂତା ବାନ୍ଧି ଦେବ ।

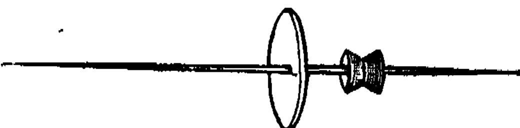
ଗୋଟିଏ ବଳଣା ଧରି ପ୍ରଥମେ ତହିଁରୁ ଦୁଇଗୋଟି ଅଙ୍ଗୁଠିରେ ଅଳ୍ପ କେତେ ବଳ ଦେଇ ସୂତା କରିବ । ତାହାକୁ ସେହି ତାକୁଡ଼ିର ବେଣ୍ଟରେ ବାନ୍ଧି ଦେବ ଏବଂ ତାକୁଡ଼ିକୁ ବୁଲାଇ ଦେବ । ବାମ ହାତରେ ବଳଣାଟି ଧରି କ୍ରମେ କ୍ରମେ ଛାଡ଼ୁଥିବ । ଡାହାଣ ହାତରେ ଚକଟିକୁ ଥରେ ଥରେ ବୁଲାଇ ଦେଉଥିବ ଏବଂ ସେହି ଡାହାଣ ହାତରେ ଅସ୍ତେ ଅସ୍ତେ ବଳଣାରୁ କେଶ ଟାଣି ଦେଉଥିବ । କେଶଗୁଡ଼ିକ କ୍ରମେ ବଳ ହୋଇ ଯାଉଥିବ । ଅନ୍ୟ ପାର୍ଶ୍ୱରେ ୧୦ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ । ହାତରେ ଠିକ ଯେତେ ଉଚ୍ଚ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖି ପାରିବ, ସେହି ପରିମାଣର ସୂତା ବଳ ହୋଇଗଲେ ତାକୁ ତାକୁଡ଼ିରେ ଗୁଡ଼ାଇ ଦେଉଥିବ । ତାକୁଡ଼ି ପୂର୍ଣ୍ଣ ହୋଇଗଲେ ସୂତାକୁ ସେଥିରୁ ଗୋଟିଏ ନଟେଇରେ ଗୁଡ଼ାଇ ନେବ । ଯେଉଁ ନଟେଇରେ ଗୁଡ଼ାଇବ ତାହା ଗୋଟିଏ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ବେଢ଼ର ନଟେଇ ହେଲେ ପ୍ରଥମରୁ ସେଥିରେ ଗୁଡ଼ିଆ ହେବା ସୂତା ଖିଅର ସଂଖ୍ୟା ଅନୁସାରେ ସୂତାର ଲମ୍ବ ଜଣାପଡ଼ିବ ।

ଏହି ବଳଣା ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଧରି ଅରଟରେ ମଧ୍ୟ ସୂତା କାଟି ପାରିବ । ୧୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ । ସାଧାରଣ କପାସୂତା ବା ଏଣ୍ଡିସୂତା କାଟିବାର ଅରଟରେ ଏହି ସୂତା କାଟି ହେବ । କେବଳ ଏହି ସୂତା କାଟିବା ବେଳେ ଅରଟରେ ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ତାକୁଡ଼ି ଲଗାଇବ । ତାକୁଡ଼ିଟି ଲମ୍ବରେ ଅତି କମରେ ୧୪ ଫୁଟ ଏବଂ ସେହି ଅନୁପାତରେ ମୋଟା ନ ହେଲେ ଏହି ସୂତା କାଟିବାକୁ ସୁବିଧା ହେବ ନାହିଁ । ଢିଲ୍‌ର ସୂତା ମୋଟା ହେବ । ତେଣୁ ତାକୁଡ଼ିଟି ଛୋଟ ହେଲେ ତାହା ଅତି ଶୀଘ୍ର ପୂର୍ଣ୍ଣ ହୋଇଯିବ । ୧୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ ।



୧୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ସୂତା ଯେତିକି ସରୁ ଓ ସମାନ କରି କାଟି ପାରିବ, ତହିଁରେ ଯେଉଁ ପଦାର୍ଥ ବୁଣିବ ତାହା ତେତେ ସୁନ୍ଦର, ସରୁ ଓ ଶକ୍ତ ହେବ । ବୁଣିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ବୟନ ସଙ୍ଗେ ପରବର୍ତ୍ତୀ ଖଣ୍ଡରେ ବର୍ଣ୍ଣିତ ହେବ ।



୧୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଉଲ୍ ରଙ୍ଗାଇବା ପ୍ରଣାଳୀ :—

ପ୍ରଥମେ ଉଲ୍‌କୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଧୋଇ ପରିଷ୍କାର କରିବ । ତା ପରେ ପୂର୍ବଲିଖିତ ପ୍ରଣାଳୀରେ ଉଷୁମ ପାଣି ଓ ସୋଡ଼ା ଦେଇ ଦଳ ତହିଁର ଚର୍ବି ବାହାର କରି ଦେବ; ତା ପରେ ସାବୁନ ଓ ସେ ଡ଼ା ଦେଇ ଧୋଇବ । ଶେଷକୁ କେବଳ ଉଷୁମ ପାଣିରେ ଧୋଇ ସଫା କରି ଶୁଖାଇ ଦେବ । ଶୁଖିଗଲେ ରଙ୍ଗ କରିବ । ଚର୍ବି ବାହାରି ନ ଗଲେ ଓ ଲୋମ ଉତ୍ତମରୂପେ ସଫା ନ ହେଲେ ଭଲ ରଙ୍ଗ ଧରିବ ନାହିଁ । ଉଲ୍ ନିମନ୍ତେ ସର୍ବଦା ଏସିଡ୍ ରଙ୍ଗ (Acid Colour) ବ୍ୟବହାର କରିବ ।

ରଙ୍ଗ

ଏସିଡ୍ ରଙ୍ଗ (Acid colour) ଛଡ଼ା ଅନ୍ୟ ରଙ୍ଗ ଉଲ୍ ନିମନ୍ତେ ଉପଯୁକ୍ତ ନୁହେଁ । ଉଲ୍ ରଙ୍ଗ କରିବା କାରଣ କେତୋଟି ଉପଯୁକ୍ତ ଏସିଡ୍ ରଙ୍ଗ (Acid colour) ର ନାମ ନିମ୍ନରେ ପ୍ରଦତ୍ତ ହେଲା :—

ନାଲିରଙ୍ଗ ନିମନ୍ତେ	...	Supernal B. Brillient Red 3 B
ନୀଳରଙ୍ଗ ,,	...	Brillient Indo cyanine G
ନାଲି-ଗାଢ଼ ,,	...	Supernal Red R. X.
ନୀଳ ,,	...	Brillient Indo Cyanine 6 B
ହଳଦିଆ ,,	...	Milling yellow H 5 G or O Sirius Supra yellow R extra or 5 G
କଳାରଙ୍ଗ ,,	...	Palatine fast black W A N extra
ଅରେଞ୍ଜ ବା କମଳାରଙ୍ଗ ନିମନ୍ତେ	...	Supernal orange G. S. Orange—extra
ପିଙ୍କ୍ ବା ଡୋଫାନାଲି ରଙ୍ଗ ନିମନ୍ତେ	...	Supernal Brillient Red 3 B or Sirius pink B. B.

ଶାଗୁଆ ରଙ୍ଗ ନିମନ୍ତେ ... Acid green M
Algerine Brillient green G
ନେଳିମିଶା ଶାଗୁଆ ରଙ୍ଗ ନିମନ୍ତେ ... Tetracianel A

ରଙ୍ଗର ଉପକରଣ ଓ ପରିମାଣ ଏବଂ ରଙ୍ଗାଇବା ପ୍ରଣାଳୀ

୧ ପାଉଣ୍ଡ୍ ଉଲ୍ ରଙ୍ଗାଇବା କାରଣ ନିମ୍ନଲିଖିତ ପଦାର୍ଥମାନ ଆବଶ୍ୟକ :-

ଏସିଡ୍ ରଙ୍ଗ—ଉଲ୍‌ର ଶତକଡ଼ା ୩ ଭାଗରୁ ୫ ଭାଗ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବିବେଚନା କରିନେବ । ଗରମ ପାଣି ୩୦ ପାଉଣ୍ଡ୍=ପ୍ରାୟ ବାଲେଶ୍ୱରୀ ୧୫ ସେର=୩ ଗାଲନ୍, (ପ୍ରତି ଗାଲନ୍=୧୦ ପାଉଣ୍ଡ୍ ବା ବାଲେଶ୍ୱରୀ ୫ ସେର । ପ୍ରତି ପାଉଣ୍ଡ୍=୧୬ ଆଉନ୍‌ସ) ।

ସଲ୍‌ଫ୍ୟୁରିକ୍ ଏସିଡ୍ (Sulphuric Acid)—ଶତକଡ଼ା ୫ ଭାଗରୁ ୭½ ଭାଗ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଦେଇ ପାରିବ ।

ସାଧାରଣ ଲୁଣ (Common salt)—ଶତକଡ଼ା ୨୦ ଭାଗ ।

ଏହି ପରିମାଣର ପାଣି ଗରମ କରିବ । ପାଣି ଫୁଟୁଥିବା ଅବସ୍ଥାରେ ରଙ୍ଗକୁ ତହିଁରେ ପକାଇ ଦେବ । ରଙ୍ଗ ଗୋଳି ହୋଇଗଲେ ୨।୩ ମିନିଟ୍ ପରେ ତହିଁରେ ଉଲ୍‌ଗୁଡ଼ିକ ପକାଇ ଖଣ୍ଡିଏ ବାଉଁଶର ବା କାଠର ଚଟୁଦ୍ୱାରା ତାହାକୁ ବରାବର ଘାଣ୍ଟୁଥିବ ଏବଂ ଓଲଟପାଲଟ କରୁଥିବ । ଅଧଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏହିପରି କଲା ପରେ ଉଲ୍‌ଗୁଡ଼ିକ କାଢ଼ି ନେବ । ପାଣି ନିଆଁରେ ବସିଥିବ, ସେହି ପାଣିରେ ସଲଫ୍ୟୁରିକ୍ ଏସିଡ୍ (Sulphuric acid) ଏବଂ ଲୁଣ ପକାଇ ଉତ୍ତମରୂପେ ଘାଣ୍ଟି ଦେବ । ଲୁଣ ମିଳାଇଗଲେ ଉଲ୍‌ଗୁଡ଼ିକ ପୁନର୍ବାର ତହିଁରେ ପକାଇ ପୂର୍ବପରି ଚଟୁଦ୍ୱାରା ଘାଣ୍ଟିବ । ଆଉ ଅଧଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏହିପରି କଲା ପରେ ନିଆଁରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣିବ । ତା ପରେ ଉଲ୍‌ଗୁଡ଼ିକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଥଣ୍ଡା ପାଣିରେ ଧୋଇ ଓ ଚିପୁଡ଼ି କରି ଉଲ୍‌ରୁ ପାଣି ବାହାର କରି ଦେଇ ଛାଇରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ । ଶୁଖିଗଲେ ଉଲ୍‌କୁ ବ୍ୟବହାର କରିବ ।

ରେସମ

ଆମ୍ଭେମାନେ ଯେତେ ପ୍ରକାର ଲୁଗାପଟା ବ୍ୟବହାର କରୁଁ, ତହିଁମଧ୍ୟରେ ରେସମ ଲୁଗା ସର୍ବୋତ୍କୃଷ୍ଟ । ଭାରତବର୍ଷରେ ୪ ପ୍ରକାର ରେସମ ଉତ୍ପନ୍ନ ହୁଏ । ଯଥା :— ମୁଗା, ପାଟ (ମାଲବାଗ୍ସି) ଏଣ୍ଡି ଓ ଟସର । ଏମାନେ ସମସ୍ତେ ଗୋଟିପୋକମାନଙ୍କର ନାଳରୁ ଉଦ୍ଭୂତ । ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ପୋକଙ୍କର ଆକାର ପ୍ରକାରରେ କେତେକ ପାର୍ଥକ୍ୟ ଥିଲେହେଁ ଅନେକ ବିଷୟରେ ସେମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଯଥେଷ୍ଟ ସାମଞ୍ଜସ୍ୟ ଅଛି । ସମସ୍ତଙ୍କର ଆହାର ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ଗଛର ପତ୍ର । ସମସ୍ତେ ଅଣ୍ଡା ଦିଅନ୍ତି ଓ ସମସ୍ତେ ଥରକୁ ଥର କାତି ଛାଡ଼ନ୍ତି । ସମସ୍ତଙ୍କର ଅଣ୍ଡା ଫୁଟି ପୋକ ବାହାରନ୍ତି । ପୋକଗୁଡ଼ିକ ପତ୍ର ଖାଇ ବଡ଼ ହେଲେ କୋଷା ବୁଣି ଆପେ ଆପେ କୋଷା ମଧ୍ୟରେ ଅବରୁଦ୍ଧ ହୋଇ ରହନ୍ତି । ଶେଷକୁ କୋଷା ମଧ୍ୟରେ ପ୍ରଜାପତି ହୋଇ ତହିଁରୁ ବାହାରି ଆସନ୍ତି । ପ୍ରଜାପତି ଅବସ୍ଥାରେ ମାଈ ପ୍ରଜାପତି ଅଣ୍ଡା ଦିଅନ୍ତି । ଅଳ୍ପଦିନ ପରେ ପ୍ରଜାପତିଗୁଡ଼ିକ ସମସ୍ତେ ଆପେ ଆପେ ମରିଯାଆନ୍ତି ।

ଉଲ୍ଲିଖିତ ୪ ପ୍ରକାର ରେସମ ମଧ୍ୟରେ ମୁଗା ରେସମ ସର୍ବୋତ୍କୃଷ୍ଟ । ମୁଗା ରେସମ କେବଳ ଆସାମ ପ୍ରଦେଶରେ ଉତ୍ପନ୍ନ ହୁଏ । ତାହା ଦେଖିବାକୁ ସୁନା ପରି ହଳଦିଆ ବର୍ଣ୍ଣ । ତହିଁର ମୂଲ୍ୟ ମଧ୍ୟ ଅତ୍ୟନ୍ତ ଅଧିକ । ଏହି ରେସମ ସାଧାରଣତଃ କୌଣସି କୌଣସି ଲୁଗାର ଓ ଶାଢ଼ୀର ଧଡ଼ିରେ ବୁଣା ହୋଇଥାଏ । କେବଳ ଏହି ମୁଗା ରେସମରେ ବୁଣା ଲୁଗା ଅଧିକ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ ନାହିଁ । ମୁଗା ପାଟର ପୋକ ସୋମ ନାମକ ଏକ ପ୍ରକାର ଗଛର ପତ୍ର ଖାଆନ୍ତି । ସେ ଗଛ ଆସାମରେ ଜନ୍ମେ । ତାହା ଓଡ଼ିଶାରେ ଜନ୍ମେ ନାହିଁ; ତେଣୁ ଓଡ଼ିଶାରେ ମୁଗା ପୋକ ପୋଷି ମୁଗା ରେସମ ଆମଦାନି କରିବାର ଆଶା ବର୍ଜ୍ଜନୀୟ, ତେଣୁ ମୁଗା ସମ୍ବନ୍ଧରେ ଆଉ ଅଧିକ ବିବରଣ ଏଠାରେ ଉଲ୍ଲେଖ କରିବା ଅନାବଶ୍ୟକ ।

ମୁଗାକୁ ଛାଡ଼ି ଅନ୍ୟ ତିନି ପ୍ରକାର ରେସମ ମଧ୍ୟରୁ ଓଡ଼ିଶାରେ ଟସର ବହୁ ପୁରାତନ କାଳରୁ ଅଛି । ନାନା କାରଣରୁ ଟସର ଶିଳ୍ପ ଓଡ଼ିଶାରୁ କମେ କମି ଆସୁଅଛି, କିନ୍ତୁ ଏହି ଶିଳ୍ପର ଉନ୍ନତି ପାଇଁ ଯତ୍ନ କରାଗଲେ ଓଡ଼ିଶା ସହଜରେ ଟସରଶିଳ୍ପର ବ୍ୟବସାୟକ୍ଷେତ୍ରରେ ସର୍ବୋଚ୍ଚ ସ୍ଥାନ ଅଧିକାର କରି ପାରନ୍ତା ।

ମାଲବାଗ୍ସି ରେସମକୁ ଆମ ଦେଶରେ ସାଧାରଣତଃ ପାଟ ବୋଲି କହନ୍ତି । ଅନ୍ୟ ରେସମଗୁଡ଼ିକର ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ନାମ ଅଛି । ଅର୍ଥାତ୍ ମୁଗା, ଟସର ଓ ଏଣ୍ଡି । ପାଟ କହିଲେ ଲୋକେ ମାଲବାଗ୍ସି ରେସମକୁ ବୁଝନ୍ତି । ଓଡ଼ିଶାରେ ମାଲବାଗ୍ସି ପାଟ ଉତ୍ପନ୍ନର ବହୁ ଚେଷ୍ଟା କରାଯାଇଅଛି, ମାତ୍ର ଏପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଆଶାନୁରୂପ ଫଳ ହୋଇ ପାରି ନାହିଁ । ପ୍ରଥମେ ମୟୂରଭଞ୍ଜର

ସ୍ୱନାମଧନ୍ୟ ସ୍ୱର୍ଗୀୟ ମହାରାଜ ଶ୍ରୀରାମଚନ୍ଦ୍ର ଭଞ୍ଜ ଏହି ଉଦ୍ୟମରେ ବହୁ ଅର୍ଥ ବ୍ୟୟ କରି-ଥିଲେ । ରେଶମ ବିଦ୍ୟାରେ ଜାପାନରେ ତାଲିମ ହୋଇଥିବା ଜଣେ ବ୍ୟକ୍ତିଙ୍କୁ ଉଚ୍ଚ ବେତନରେ ନିଯୁକ୍ତ କରି ଏବଂ ତୁତ୍ ଗଛ ଅଧିକ ଚାଷ କରାଇ ରାଜ୍ୟ ମଧ୍ୟରେ ଏହି ରେଶମ ଉତ୍ପନ୍ନ କରାଇବା-ପାଇଁ ମହାରାଜ ଅନେକ ଚେଷ୍ଟା କରିଥିଲେ । ତତ୍ପରେ ବିହାର ଓଡ଼ିଶା ଗଭର୍ଣ୍ଣମେଣ୍ଟଙ୍କ ଶିଳ୍ପ ବିଭାଗ ସରକାରୀ ରେଶମ ଇନ୍‌ସ୍‌ପେକ୍‌ଟରଙ୍କୁ ପଠାଇ ବାଲେଶ୍ୱର କେନ୍ଦ୍ର ଜେଲ୍‌ ଜରିଆରେ ବାଲେଶ୍ୱର ଜିଲ୍ଲାର କେତେ ଗୋଟି ଗ୍ରାମରେ ତୁତ୍ ଗଛର ଚାଷ କରାଇ ଏହି ରେଶମ ଉତ୍ପନ୍ନ କରାଇବାପାଇଁ ଉଦ୍ୟମ କରିଥିଲେ । ଅନ୍ୟତ୍ର ମଧ୍ୟ କେତେ ସ୍ଥାନରେ ଏହି ଉଦ୍ୟମ ଆଜିଯାଏ ଲାଗିଅଛି । ବର୍ତ୍ତମାନ କୋରାପୁଟ ଜିଲ୍ଲାରେ ଜୟପୁର ମହାରାଜଙ୍କ ଉଦ୍ୟମରେ ତୁତ୍ ଗଛ ଲଗାଯାଇ ଏହି ପାଟ ଉତ୍ପନ୍ନର ଉଦ୍ୟମ ହେଉଅଛି । ତାହା ସମୟରେ ଉନ୍ନତିଲାଭ କରି ପାରେ । ଏହି ରେଶମ ଓଡ଼ିଶାରେ ଏପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଉତ୍ପନ୍ନ ହେଉ ନ ଥିଲେହେଁ ଏହି ରେଶମ ସୂତାରେ ଲୁଗା (ପାଟଲୁଗା, ପାଟଶାଢ଼ୀ) ବହୁକାଳରୁ ଓଡ଼ିଶାରେ ବହୁପରିମାଣରେ ବୁଣା ହୋଇ ଆସୁଅଛି; ତେଣୁ ଏହି ରେଶମ ଉତ୍ପନ୍ନ ହେବା ସମ୍ବନ୍ଧରେ ସମସ୍ତଙ୍କର କିଛି କିଛି ଜାଣିବା ଆବଶ୍ୟକ ।

ଏଣ୍ଡି ରେଶମ ଉତ୍ପନ୍ନ କରାଇବା ସମ୍ବନ୍ଧରେ ୧୯୨୬ ମସିହା ପୂର୍ବେ ଓଡ଼ିଶାରେ କାହାରିକୁ କିଛି ଜଣା ନ ଥିଲା । ସମୟ ସମୟରେ ଆସାମରୁ ଏଣ୍ଡି ଚଦର ଓ ଏଣ୍ଡି କପଡ଼ା ଆସି ଏଠାରେ ବହୁମୂଲ୍ୟରେ ବିକ୍ରୟ ହେଉଥିଲା । ୧୯୨୬ ମସିହାରେ ଏହି ପୁସ୍ତକର ଲେଖକ ପ୍ରଥମେ ଓଡ଼ିଶାକୁ ଏଣ୍ଡିପୋକ ଅଣାଇ ସେ ପୋକଙ୍କୁ ପାଳିଲେ ଏବଂ ନାନା ସ୍ଥାନରେ ପ୍ରଚାର କରି ଏଣ୍ଡିପୋକ ପାଳିବା ବିଷୟର ବିସ୍ତାର କଲେ । ସେ ସମୟରେ ବିହାର ଓଡ଼ିଶା ଗଭର୍ଣ୍ଣମେଣ୍ଟ ତାଙ୍କୁ ଏହି ପ୍ରଚାର କାର୍ଯ୍ୟରେ ଖୁବ୍ ସାହାଯ୍ୟ ଦେଇଥିଲେ । ତାଙ୍କ ମନୋନୀତ କେତେକଗୁଡ଼ିଏ ଯୁବକଙ୍କୁ ଗଭର୍ଣ୍ଣମେଣ୍ଟ ଭାଗଲପୁରଠାରେ ଏଣ୍ଡିଶିଳ୍ପରେ ତାଲିମ କରି ଓଡ଼ିଶାର ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ସ୍ଥାନରେ ମାସିକ ବେତନ ଦେଇ ତାହାଙ୍କୁ ସାହାଯ୍ୟ କରିବା କାରଣ ନିଯୁକ୍ତ କରି ଦେଇଥିଲେ । ୪ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ଏଣ୍ଡିଚାଷ ଓଡ଼ିଶାର ପ୍ରାୟ ସବୁଆଡ଼େ ବ୍ୟାପି ଯାଇଥିଲା । ବିହାର ଓଡ଼ିଶା ସରକାର ଆଉ ଅର୍ଥ ଯୋଗାଇ ନ ପାରି ସମସ୍ତ ନିଯୁକ୍ତ କର୍ମଚାରୀମାନଙ୍କୁ କାର୍ଯ୍ୟରୁ ରହିତ କରି ଦେଲେ; ତେଣୁ ଏହା ଯେଉଁ ପ୍ରଖର ଗତିରେ ବିସ୍ତାରଲାଭ କରୁଥିଲା, ତହିଁରେ ବିଶେଷ ବ୍ୟାଘାତ ଘଟିଲା । ତଥାପି ଏହା ଓଡ଼ିଶାରେ ପ୍ରାୟ ସର୍ବତ୍ର ସୁପରିଚିତ ହୋଇଯାଇଛି । ସେହି ସମୟରୁ ଏହା ଓଡ଼ିଶାର ପ୍ରାୟ ସବୁ ଅଞ୍ଚଳରେ ଅଳ୍ପ ବହୁତ ପରିମାଣରେ ଉତ୍ପନ୍ନ ହୋଇ ଆସୁଅଛି । ବର୍ତ୍ତମାନ ଆମ୍ଭମାନଙ୍କ ଓଡ଼ିଶା ଗଭର୍ଣ୍ଣମେଣ୍ଟଙ୍କର ମଧ୍ୟ ଏଥି ପ୍ରତି ଦୃଷ୍ଟି ପଡ଼ିଅଛି । ପୁନରାୟ ଏହାର ପ୍ରଚାର ନିମନ୍ତେ ଓଡ଼ିଶା ଗଭର୍ଣ୍ଣମେଣ୍ଟଙ୍କ ଶିଳ୍ପବିଭାଗ ଏବଂ ନିଖିଳ ଭାରତ ଗ୍ରାମୋଦ୍ୟୋଗ ସଂଘ ଚେଷ୍ଟା କରୁଅଛନ୍ତି । ଆଶା କରାଯାଏ, ଏହା ଶୀଘ୍ର ଅଧିକ ଉନ୍ନତିଲାଭ କରି ପାରିବ ।

ଓଡ଼ିଶାରେ ଏହି ୩ ଗୋଟି ରେସମଶିଳ୍ପର ଉନ୍ନତି ନିମନ୍ତେ ପ୍ରଶସ୍ତ କ୍ଷେତ୍ର ଅଛି । ଓଡ଼ିଶାର ଲୋକେ ମନୋଯୋଗୀ ହେଲେ ଏହି ୩ ଗୋଟି ରେସମ ଶିଳ୍ପ ଓଡ଼ିଶାରେ ଯଥେଷ୍ଟ ଉନ୍ନତି ଲାଭ କରି ପାରିବ । ତେଣୁ ସେହି ୩ ଗୋଟି ରେସମ ଉତ୍ପନ୍ନ ହେବା ସମ୍ବନ୍ଧରେ ଏହି ପୁସ୍ତକରେ ଗୋଟି ଗୋଟି କରି ଏହା ପରେ କେତେକ ବିଷୟ ଉଲ୍ଲେଖ କରାଯିବ ।

ରେସମକୁ ଇଂରାଜୀରେ ସିଲ୍କ (Silk) କହନ୍ତି । ବର୍ତ୍ତମାନ ସିଲ୍କ (Silk) ଶବ୍ଦଟି ଭାରତୀୟ ସମସ୍ତ ପ୍ରଚଳିତ ଭାଷା ମଧ୍ୟରେ ଏପରି ଭାବରେ ପଶିଗଲାଣି ଯେ ରେସମ କହିଲେ କେହି କେହି ବୁଝି ନ ପାରନ୍ତି, ମାତ୍ର ସିଲ୍କ କହିଲେ ସହଜରେ ସମସ୍ତେ ବୁଝି ପାରିବେ । ବିଦେଶରୁ ନାନା ପ୍ରକାର ସିଲ୍କ ସୂତା ଆସି ମଫସଲର ହାଟ ଓ ଦୋକାନମାନଙ୍କରେ ବିକ୍ରୟ ହେଉଅଛି । ତହିଁରେ ପ୍ରକୃତ ସିଲ୍କ କେତେ ପରିମାଣରେ ଅଛି କିମ୍ବା ଏକାବେଳକେ ଅଛି କି ନାହିଁ, ତାହା ମଧ୍ୟ ବୁଝିବା କଠିନ । ପୁଣି ନକଲ ସିଲ୍କ (Imitation Silk) ନାମରେ ମଧ୍ୟ କେତେ ପ୍ରକାର ଲୁଗା ଓ ସୂତା ଆସି ସ୍ଥାନେ ସ୍ଥାନେ ବିକ୍ରୀତ ହେଉଅଛି । ଆମ ଦେଶର ତନ୍ତ୍ରୀମାନେ ସେହି ସୂତା ନେଇ ଲୁଗା ବୁଣିବାକୁ ଆରମ୍ଭ କଲେଣି । ସେହି ସବୁ ପଦାର୍ଥର ପ୍ରଚାର ଏବଂ ବିକ୍ରୟ ସମ୍ବନ୍ଧରେ ଯଥେଷ୍ଟ ସମ୍ମିଳିତ ଚେଷ୍ଟା ଓ ଉଦ୍ୟମ ଲାଗି ରହିଅଛି । ଆମ ଦେଶର ପାଟ ବା ମଠାର ଉନ୍ନତି ବିଷୟରେ କେବେ କୌଣସି ପ୍ରକାର ସଂଗଠିତ ଉଦ୍ୟମ ହୋଇ ନାହିଁ, ତେଣୁ ଏହି ଶିଳ୍ପ ଶୀଘ୍ର ଉନ୍ନତିଲାଭ କରି ପାରୁ ନାହିଁ । ଲୋକେ ବିଦେଶୀ ଦ୍ରବ୍ୟର ଚାକଚକ୍ୟ ଦେଖି ସେଥିରେ ଭୁଲି ଯାଉଅଛନ୍ତି ଏବଂ ଅଳ୍ପ ମୂଲ୍ୟରେ ପାଇ ତାହା ଖରିଦ କରୁଅଛନ୍ତି । ଦେଶରେ ଉତ୍ପନ୍ନ ବହୁମୂଲ୍ୟ ଅସଲ ପଦାର୍ଥର ବିଶେଷ କାଟତି ହେଉ ନାହିଁ ।

ପାଟ ଓ ମଠା ବୁଣିବା ପାଇଁ ସୂତାଗୁଡ଼ିକ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାକୁ କଷ୍ଟ ପରିଶ୍ରମ ପଡ଼େ । ବିଦେଶରୁ ଆସୁଥିବା ନକଲ ସୂତାଗୁଡ଼ିକ ଏକାବେଳକେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇ ଆସେ । ତନ୍ତ୍ରୀମାନେ ପରିଶ୍ରମକୁ ଡରି ଅସଲ ମାଲ ଛାଡ଼ିଦେଇ ସେହି ନକଲ ସୂତା ନେଇ ସହଜରେ ଲୁଗା ବୁଣି ଯାଉଅଛନ୍ତି । କିନ୍ତୁ କେହି କେବେ ଭାବୁ ନାହାନ୍ତି ଯେ, ବିଦେଶୀ ନକଲ ମାଲ ଯେତେବେଳେ ଯଥେଷ୍ଟ ପ୍ରଚଳିତ ହୋଇଯିବ ତେତେବେଳେ ଯେବେ ଯୁଦ୍ଧ ବା ଅନ୍ୟ କୌଣସି କାରଣରୁ ବିଦେଶରୁ ସେହି ସୂତା ଆସିବା ବନ୍ଦ ହୋଇଯିବ ଅଥବା ଆଦର ଅଭାବରୁ ଯେତେବେଳେ ଏହି ଦେଶବାସୀ ପାଟ ଓ ଟସର ବୁଣିବାର ଅଭ୍ୟାସ ଏକାବେଳକେ ଛାଡ଼ିଦେବେ, ତେତେବେଳେ ଯେବେ ଅଧିକ ଲାଭ ଆଶାରେ ବିଦେଶୀୟ ଶିଳ୍ପୀମାନେ ଆଉ ସୂତା ନ ପଠାଇ ତାହାକୁ ଲୁଗା ବୁଣି କେବଳ ଲୁଗା ପଠାଇବେ, ତେବେ ବର୍ତ୍ତମାନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପାଟ ଓ ମଠା ବୁଣି ଆସୁଥିବା ତନ୍ତ୍ରୀମାନଙ୍କର ପେଶା ଏକାବେଳକେ ବନ୍ଦ ହୋଇଯିବ ସିନା । ନିଜ ଦେଶରେ ବୁଣା ଅସଲ ପାଟ ଓ ମଠାର ଗୁଣ ମଧ୍ୟ କେହି ବିବେଚନା କରୁ ନାହାନ୍ତି ।

ଏକ ସମୟରେ ଭାରତବର୍ଷରୁ ବର୍ଷରେ ୧ କୋଟି ୫୫ ଲକ୍ଷରୁ ଅଧିକ ଟଙ୍କାର ପାଟଲୁଗା ଓ ସୂତା ବିଦେଶକୁ ରପ୍ତାନି ହୋଇ ଯାଉଥିଲା । ଆଜି ସେକାଳ କଥା ଏକାବେଳକେ ଓଲଟି ଗଲାଣି । ବର୍ତ୍ତମାନ ଭାରତବର୍ଷକୁ ବିଦେଶରୁ ବର୍ଷରେ ୩ କୋଟି ଟଙ୍କାର ପାଟ (Silk) ଲୁଗା ଆମଦାନି ହୋଇ ଆସୁଅଛି । ଭାରତ ଯାହା ପାଟଲୁଗା ବିଦେଶକୁ ରପ୍ତାନି କରୁଅଛି, ତାହାର ପରିମାଣ ଅତି ଅଳ୍ପ ।

ଓଡ଼ିଶା-ରେସମଶିଳ୍ପ ନିମନ୍ତେ ଉପଯୁକ୍ତ କ୍ଷେତ୍ର । ନିଜ ନିଜର ଅନ୍ୟ କାମ ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ଯେ ଇଚ୍ଛା ସେ ଏହି ଶିଳ୍ପକୁ ସହଜରେ କରି ପାରିବେ । ତେଣୁ ଯାହାର ଯେଉଁଠାରେ ଯେପରି ସୁବିଧା ହେବ, ସେ ଯେବେ ଏହି ଲାଭଜନକ ଶିଳ୍ପର ଉନ୍ନତି ପ୍ରତି ମନୋଯୋଗୀ ହେବେ, ତେବେ ଅଳ୍ପକ୍ଳେଶରେ ନିଜେ ଲାଭବାନ୍ ହେବେ ଓ ଗୋଟିଏ ଜାତୀୟ ଶିଳ୍ପ ଉନ୍ନତିଲାଭ କରିବ ଏବଂ ଦେଶର ଆର୍ଥିକ ଅବସ୍ଥା ସୁଧୁରିଯିବ । ଏହାକୁ ଅନାସ୍ଥା କରିବା କଦାପି ଉଚିତ ନୁହେଁ ।

ଟସର

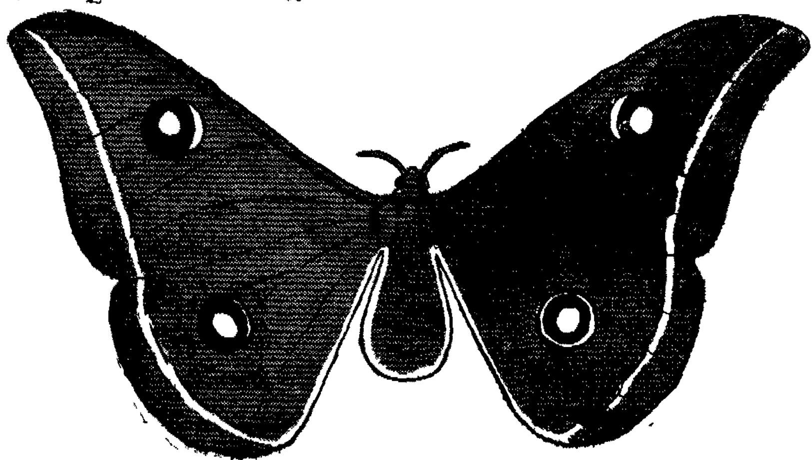
ଟସର ପୋକ ଅସନ, ଅର୍ଜୁନ, ଶାଳ, ବରକୋଳି, ଧଅ ପ୍ରଭୃତି କେତେଗୋଟି ଜଙ୍ଗଲୀ ଗଛର ପତ୍ର ଖାଆନ୍ତି । ଏମାନେ ଏଣ୍ଡି ବା ମାଲବାରୀ ପୋକଙ୍କ ପରି ଘରେ ପୋଷା ଯାଇ ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ଟସର ପୋକମାନେ ଜଙ୍ଗଲରେ ପୋଷା ଯାଆନ୍ତି । ଏମାନେ ଜଙ୍ଗଲୀ ପୋକ, ଗୃହପାଳିତ ପୋକ ନୁହନ୍ତି । ସାଧାରଣତଃ ଯେଉଁ ସବୁ ଜଙ୍ଗଲରେ ବହୁ ପରିମାଣରେ ଅସନ, ଅର୍ଜୁନ, ଶାଳ, ବରକୋଳି ଓ ଧଅଗଛ ଅଛି, ସେହି ଜଙ୍ଗଲ ନିକଟରେ ବାସ କରୁଥିବା ଲୋକେ ଏହି ପୋକଙ୍କୁ ଜଙ୍ଗଲର ସେହି ସେହି ଜାତୀୟ ଗଛମାନଙ୍କରେ ଛାଡ଼ି ଦେଇ ପୋଷନ୍ତି ।

ଓଡ଼ିଶାରେ ଆଗେ ଯେତେ ଟସର ଉତ୍ପନ୍ନ ହେଉଥିଲା ବର୍ତ୍ତମାନ ତାହା ହେଉ ନାହିଁ । ଓଡ଼ିଶାରେ ଟସର ଉତ୍ପନ୍ନ କରିବାର ଯେତେ ସୁବିଧା ଅଛି, ଅନ୍ୟ କୌଣସି ଦେଶରେ ତେତେ ସୁବିଧା ନାହିଁ । ଓଡ଼ିଶାର ଗଡ଼ଜାତ ରାଜ୍ୟମାନଙ୍କରେ ଓ ଗଡ଼ଜାତ ଜଙ୍ଗଲରେ ଯେତେ ଅସନ, ଅର୍ଜୁନ, ଧଅ, ଶାଳ ଓ ଟସର ପୋକଙ୍କର ଆହାର ଯୋଗାଇବା ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଅନ୍ୟ ଗଛସବୁ ଅଛି ଯେବେ ଓଡ଼ିଶାର ଲୋକେ ଟସର ଉତ୍ପନ୍ନ କରିବା ପ୍ରତି ମନୋଯୋଗୀ ହୁଅନ୍ତେ ଏବଂ ବିଦେଶରୁ ଆସୁଥିବା ନକଲି ସିଲ୍କ ସୂତାର ପ୍ରଚାର ଓ ବିକ୍ରୟ ପାଇଁ ଯେପରି ସେହି ସେହି ଦେଶମାନଙ୍କ ପକ୍ଷରୁ ଧାରାବାହିକ ଚେଷ୍ଟା ହେଉଅଛି, ଟସରଶିଳ୍ପର ଉନ୍ନତି ନିମନ୍ତେ ଯେବେ ସେହିପରି କିଛି ଦୃଢ଼ ଉଦ୍ୟମ ହୁଅନ୍ତା, ତେବେ ପରିଶେଷରେ ଓଡ଼ିଶାର ଟସରଶିଳ୍ପ ଅନ୍ୟ ଦେଶମାନଙ୍କୁ ପ୍ରତିଯୋଗିତାରେ ଜିଣି ପାରନ୍ତା ଓ ଟସର ଲୁଗାର ଦାମ ବିଦେଶୀ

ଟସର ବା ସିଲ୍କ ଲୁଗା ଅପେକ୍ଷା ଶସ୍ତା ହୁଅନ୍ତା ଏଥିରେ ସନ୍ଦେହ ନାହିଁ । ଲୋକେ ଅଳ୍ପ ମୂଲ୍ୟରେ ଅସଲ ଟସର ଲୁଗା ପାଇଲେ କେବେହେଁ ନକଲ ମାଲ ପଇସା ଦେଇ କିଣନ୍ତେ ନାହିଁ । ଟସର ଲୁଗା ବହୁଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଦୃଢ଼ ରହେ, ମାତ୍ର କୌଣସି ନକଲ ସିଲ୍କ ଟସର ପରି କଦାଚ ବେଶୀଦିନ ରହେ ନାହିଁ ।

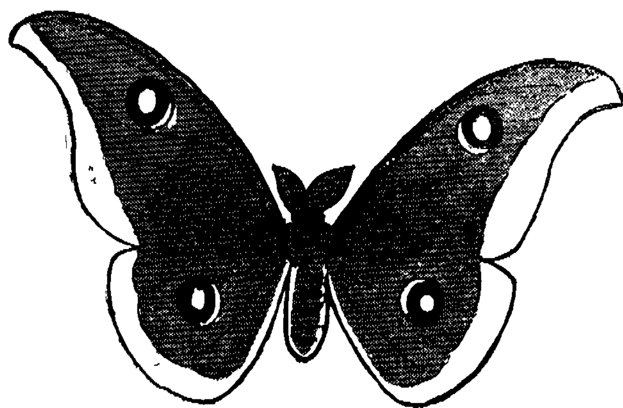
ଟସର ଲୁଗାର ରଙ୍ଗ ପ୍ରଥମେ ଯାହା ଥାଏ, ଲୁଗା ପୁରୁଣା ହେଲାବେଳକୁ ସେ ରଙ୍ଗ କ୍ରମେ ବଦଳି ଯାଇ ଅତି ସୁନ୍ଦର ରଙ୍ଗ ହୁଏ । ଯେଉଁମାନେ ପ୍ରଥମରୁ ସଫା ରଙ୍ଗ ଚାହାନ୍ତି, ସେମାନେ ତାହା ମଧ୍ୟ ସହଜରେ ପାଇ ପାରିବେ । ଟସରକୁ ଏସିଡ଼ (Acid) ପ୍ରଭୃତି ଦ୍ୱାରା ଧଳା (Bleeched) କରିଦେଲେ ଟସର ଲୁଗା ପ୍ରଥମରୁ ଅତି ସୁନ୍ଦର ବର୍ଣ୍ଣ ଧାରଣ କରି ପାରିବ ଏବଂ ଅନ୍ୟ ସିଲ୍କ ସବୁ ଯେଉଁ ରଙ୍ଗମାନଙ୍କରେ ରଙ୍ଗା ହୋଇ ପାରେ, ଟସର ମଧ୍ୟ ଠିକ୍ ସେହି ପ୍ରଣାଳୀରେ ସେହିପରି ନାନା ରଙ୍ଗରେ ରଙ୍ଗାଯାଇ ପାରିବ ।

ଯେଉଁମାନେ ବର୍ତ୍ତମାନ ଟସରପୋକ ପୋଷନ୍ତି, ସେମାନେ ସାଧାରଣତଃ ବହଳ ଟସର ଗୋଟି ସବୁ (Seed Cocoons) କିଣି ଆଣି ଘରେ ରଖନ୍ତି । ପ୍ରଜାପତି ବାହାରିବା ସମୟ ହେଲେ ସେଗୁଡ଼ିକ ନେଇ ଖଣ୍ଡିଏ ଖଣ୍ଡିଏ ବାଉଁଶରେ ବାନ୍ଧି ଅଥବା ସେହିପରି ଗୋଟି ଗୋଟି କରି ଅସନ ବା ଯେଉଁ ଗଛରେ ପୋକକୁ ପାଳିବାର ସ୍ଥିର କରିଥାଆନ୍ତି ସେହି ଗଛମାନଙ୍କରେ ଝୁଲାଇ ଦେଇ ଆସନ୍ତି । ଟସର ଗୋଟିଗୁଡ଼ିକୁ କାଟି ତହିଁରୁ ରାତିରେ ପ୍ରଜାପତି ବାହାରି ପଡ଼ନ୍ତି । କେହି କେହି ଗାଆଁ ବାହାରେ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ କୁଡ଼ିଆଘର କରି ସେହି କୁଡ଼ିଆଘରେ ଡୋରି ଟାଣି ତହିଁରେ ବହଳ ଗୋଟିଗୁଡ଼ିକ ଝୁଲାଇ ରଖନ୍ତି । ତହିଁରୁ ରାତିରେ ଗୋଟି କାଟି ପ୍ରଜାପତି ବାହାରନ୍ତି ।



ଦ ୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

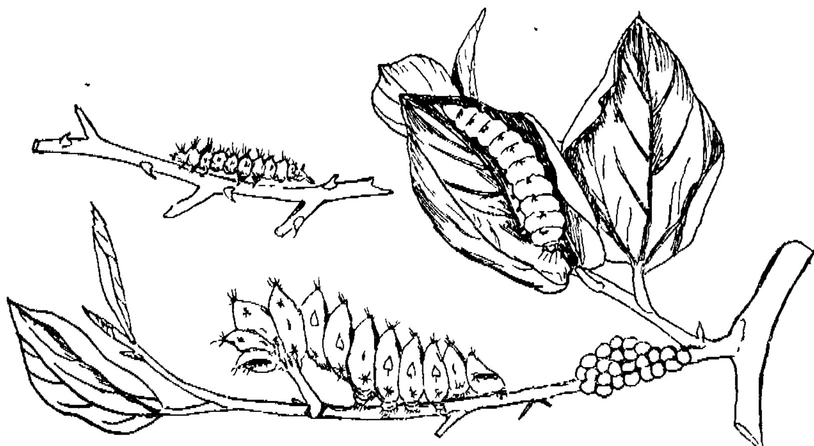
ତହିଁ ମଧ୍ୟରୁ ଅଣ୍ଡିରା ପ୍ରଜାପତିଗୁଡ଼ିକ ଉଡ଼ିଯାଆନ୍ତି । ମାଈ ପ୍ରଜାପତି ଯେତେ ବାହାରନ୍ତି ସେଗୁଡ଼ିକ କୋଷାରୁ ବାହାରି କୋଷା ଉପରେ ବସି ରହନ୍ତି । ସେମାନେ ଉଡ଼ିଯାଇ ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ସେହି ସ୍ଥାନର ମାଈ ପ୍ରଜାପତିଙ୍କ ସହିତ ସେହି ସ୍ଥାନର ଅଣ୍ଡିରା ପ୍ରଜାପତିଙ୍କର ସଙ୍ଗମ ହୁଏ ନାହିଁ । ରାତିରେ ବଣୁଆ ଅଣ୍ଡିରା ପ୍ରଜାପତି କୁଆଡ଼ୁ କୁଆଡ଼ୁ ଆସି ସେଠାରେ ପହଞ୍ଚନ୍ତି । ମାଈ ପ୍ରଜାପତିଙ୍କ ସହିତ ସେମାନଙ୍କର ସଙ୍ଗମ ହୁଏ । ଯେଉଁମାନେ କୁଡ଼ିଆଘରେ ଗୋଟି ରଖିଥାଆନ୍ତି, ସେମାନଙ୍କରୁ ମଧ୍ୟ ପ୍ରଜାପତି ବାହାରି ଅଣ୍ଡିରାଗୁଡ଼ିକ ଉଡ଼ି ଯାଆନ୍ତି । ମାଈ ପ୍ରଜାପତିଗୁଡ଼ିକ ଗୋଟି ଉପରେ ବସି ରହିଥାନ୍ତି । ପୋଷାଳମାନେ ସନ୍ଧ୍ୟା ପୂର୍ବରୁ ସେହି ଗୋଟିସହ ମାଈ ପ୍ରଜାପତିଙ୍କୁ ନେଇ ବଣରେ ଗଛ ଉପରେ ରଖି ଦେଇ ଆସନ୍ତି । ରାତିରେ ବଣୁଆ ଅଣ୍ଡିରା ପ୍ରଜାପତି ଆସି ପହଞ୍ଚନ୍ତି । ସେମାନଙ୍କର ସଙ୍ଗମ ହୁଏ । ସଙ୍ଗମ ହେବା ପରଦିନ ଭୋରରୁ ପୋଷାଳମାନେ ଯୋଡ଼ା ଯୋଡ଼ା ହୋଇ ଲାଗି ରହିଥିବା ପ୍ରଜାପତିଙ୍କୁ ଘରକୁ ଘେନି ଆସନ୍ତି । ଦିନଯାକ ସେହିପରି ଭାବରେ ରଖି ଦିଅନ୍ତି । ସନ୍ଧ୍ୟା ପୂର୍ବରୁ ପ୍ରଜାପତି ଯୋଡ଼ାଗୁଡ଼ିକୁ ଟାଣି ଛଡ଼ାଇ ଦେଇ ଅଣ୍ଡିରା ପ୍ରଜାପତିଙ୍କୁ ଛାଡ଼ି ଦିଅନ୍ତି ଏବଂ ମାଈ ପ୍ରଜାପତିଗୁଡ଼ିକୁ କେହି କେହି ହାଣ୍ଡିରେ ବା କେହି କେହି ପତ୍ରର ଠୋଲାରେ ପୂରାଇ ରଖି ଦିଅନ୍ତି । କେହି କେହି ଝୋଟକେଇରେ ପୂରାଇ କୁଲା ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଅନ୍ତି । ସେମାନେ ସେହି ସବୁ ପାତ୍ରରେ ଅଣ୍ଡା ଦିଅନ୍ତି । ସେମାନେ ୩।୪ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅଣ୍ଡା ଦିଅନ୍ତି । ପୋଷାଳ ପ୍ରତିଦିନର ଅଣ୍ଡାଗୁଡ଼ିକ ଉଠାଇ ନେଇ ପତ୍ରର ଠୋଲାରେ ରଖି ଦିଅନ୍ତି । ପ୍ରତିଦିନର ଅଣ୍ଡା ଅଲଗା ଅଲଗା କରି ରଖାଯାଏ । କେହି କେହି ଅଣ୍ଡାରେ ହଳଦିଚୂର୍ଣ୍ଣ ଘଷି ରଖନ୍ତି । ଅଣ୍ଡାଗୁଡ଼ିକ ଧୋବଲା ଏବଂ ଗୋଲ ଗୋଲ ଆକାରରେ ମୁଗଠାରୁ କିଛି ଛୋଟ ।



୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

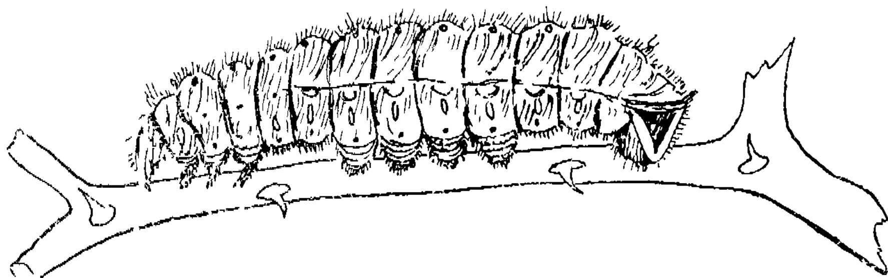
ମାଈ ପ୍ରଜାପତିଗୁଡ଼ିକ ଅଣ୍ଡିରା ପ୍ରଜାପତିଙ୍କଠାରୁ ଆକାରରେ ବଡ଼ ହୁଅନ୍ତି । ୦ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ । ସେମାନଙ୍କର ରଙ୍ଗ ବେଶ୍ ଚୋଖା ହଳଦିଆ ବର୍ଣ୍ଣ । ଅଣ୍ଡିରା ପ୍ରଜାପତି-ଗୁଡ଼ିକ ଆକାରରେ ଛୋଟ । ୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ । ସେମାନଙ୍କର ବର୍ଣ୍ଣ ଇଟାପରି ଫିକା ନାଲିଆ । ପ୍ରଜାପତିଗୁଡ଼ିକ ଗୋଟିରୁ ବାହାରିବାର ୪।୫ ଦିନ ପରେ ସାଧାରଣତଃ ମରିଯାଆନ୍ତି ।

ଟସରପୋକଙ୍କର ଅଣ୍ଡା ଦେବା ଦିନଠାରୁ ୮ ଦିନ ପରେ ଅଣ୍ଡାଗୁଡ଼ିକ ଅଧେ ଅଧେ ଫୁଟିଯାଏ । ଅଣ୍ଡା ଫୁଟି ତହିଁରୁ କୃମିଭଳି ଖୁବ୍ ଛୋଟ ଛୋଟ ପୋକ ବାହାରନ୍ତି । ସେତେବେଳେ ଏହି ପୋକଗୁଡ଼ିକଙ୍କୁ ପତ୍ରର ଠୋଲାରେ ରଖି ଅସନ ବା ଯେଉଁ ଗଛରେ ପୋଷିବେ ସେହି ଗଛର କଅଁଳ ପତ୍ର ଦେଖିକରୁ ଲଗାଇ ୨।୪ ଗୋଟି ପତ୍ର ସଙ୍ଗେ ଠୋଲାଟି ଖଡ଼ିକାଦ୍ୱାରା ସିଲାଇ କରି ଛାଡ଼ି ଦିଅନ୍ତି । ତାହାହେଲେ ପବନରେ ସହଜରେ ପଡ଼ିଯାଏ ନାହିଁ । ଗଛ ମୂଳରୁ ଚାରିପାଖ ଧୁଇ



୩ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ହାତ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସଫା କରି ଦିଅନ୍ତି । ପୋକଗୁଡ଼ିକ ଗଛରୁ ପତ୍ରର ଖାଇବାରେ ଲାଗନ୍ତି । ପୋଷାଳିମାନେ ପୋକଗୁଡ଼ିକଙ୍କୁ ଗୋଟିଏ ଦୁଇଗୋଟି ଗଛରେ ନ ଛାଡ଼ି ଅଲଗ ଅଲଗ କରି ଅନେକଗୁଡ଼ିଏ ଗଛରେ ଛାଡ଼ିଦେଇ ଆସନ୍ତି । ଗୋଟିଏ ଗଛର ପତ୍ରଗୁଡ଼ିକ ଖାଇ ଶେଷ କରିଦେଲେ ପୋକଙ୍କୁ ଅନ୍ୟ ଗଛକୁ ନେବାକୁ ପଡ଼େ । ସେଥିପାଇଁ ଯେଉଁ ଡାଳରେ ପୋକ ଥିବେ, ସେହି ଛୋଟ ଛୋଟ

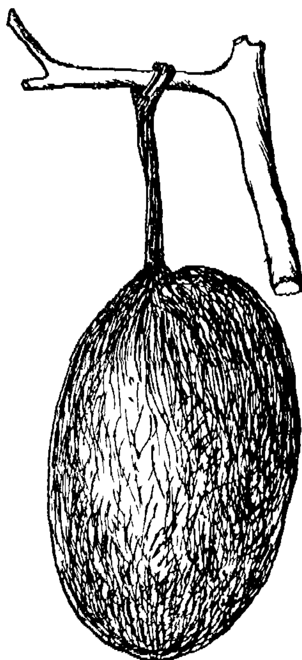


୪ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଡାଳଗୁଡ଼ିକ ଅତି ସାବଧାନରେ ଦାଢ଼ୁଆ ଛୁରୀ ବା କଟୁରୀରେ ଘଷି ଘଷି କାଟି ଯେପରି ପୋକ ତଳେ ଖସି ନ ପଡ଼ିବେ ତହିଁ ପ୍ରତି ଦୃଷ୍ଟି ରଖି ସେହି ଡାଳକୁ ନେଇ ଅନ୍ୟ ଗଛରେ ବାନ୍ଧି ଦେବାକୁ ହୁଏ । ସେ ଗଛର ପତ୍ରକୁ ବୁଝି ଯେତେ ଗୋଟି ପୋକଙ୍କୁ ସେହି ଗଛର ପତ୍ର ଅଣ୍ଟିବ ସେତିକି ପୋକ ଛାଡ଼ନ୍ତି ।

ଟସର ପୋକଙ୍କର ଅନେକ ଶତ୍ରୁ ଅଛନ୍ତି । କାଉ, ଚିଲ, ବଣି ପ୍ରଭୃତି ପକ୍ଷୀ ଓ ଅନ୍ୟ ଯେଉଁ ପକ୍ଷୀମାନେ ପୋକ ଖାଆନ୍ତି, ସେମାନେ ଜାଣି ପାରି କାହୁଁ କାହୁଁ ଆସି ସେହି ପୋକ ଥିବା ଗଛରେ ପଡ଼ନ୍ତି । ସେମାନଙ୍କୁ ହୁରୁଡ଼ାଇବାର ବ୍ୟବସ୍ଥା ନ କଲେ ସେମାନେ ସହଜରେ ପୋକଗୁଡ଼ିକୁ ଖାଇ ଶେଷ କରି ଦିଅନ୍ତି, ତେଣୁ ଜଣେ ଜଣେ ଲୋକ ବରାବର ସେମାନଙ୍କୁ ଦିନସାରା ଜଗି ରହିଥାଏ ଓ ପକ୍ଷୀମାନଙ୍କୁ ହୁରୁଡ଼ାଉଥାଏ । ସମୟ ସମୟରେ ଧନୁଶର ବା ବାଟୁଳିକଣ୍ଢା ବା ବନ୍ଧୁକ ମଧ୍ୟ ପାଖରେ ରଖି ଲୋକେ ଜଗନ୍ତି । ସାଧାରଣତଃ ଜଣେ ଲୋକ ୧୦୦ଟି ଗଛ ଜଗି ପାରେ ।

ଏହିପରି ୪୦ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପୋକଗୁଡ଼ିକ ପତ୍ର ଖାଇ ଖାଇ ବଢ଼ନ୍ତି । ୪୦ ଦିନରେ ପୋକମାନେ ପାକଳ ହୋଇ କୋଷା ବୁଣିବାକୁ ଆରମ୍ଭ କରନ୍ତି । ସାଧାରଣତଃ ସରୁ ସରୁ ଡାଳରେ ସେମାନେ କୋଷା ବାନ୍ଧନ୍ତି । କୋଷା ବାନ୍ଧି ଆପେ ଆପେ ତହିଁମଧ୍ୟରେ ବନ୍ଦୀ ହୋଇ ରହି ଯାଆନ୍ତି । କୋଷା ବାନ୍ଧିବାକୁ ଆରମ୍ଭ କଲାଠାରୁ ପ୍ରାୟ ୮ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କୋଷା ବାନ୍ଧୁଥାନ୍ତି । ତା ପରେ ଲୋକେ କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ତୋଳିଆଣି ପାଛିଆରେ ରଖନ୍ତି । କୋଷାକୁ କେହି କେହି ଗୋଟି କହନ୍ତି । ୫ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ ।



୫ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଟସର ପୋକ ୪ ଥର କାତି ଛାଡ଼ନ୍ତି । ଏମାନଙ୍କର କାତି ଛାଡ଼ିବା ସମୟ ସାଧାରଣତଃ ଅଣ୍ଡା ଫୁଟିବା ପରେ ପ୍ରଥମ ଥର ୬।୭ ଦିନରେ ଥରେ, ତା ପରେ ସେହିପରି ୬ ଦିନରୁ ୧୦ ଦିନ ଛଡ଼ା ଥରେ ଲେଖାଏଁ, ଏପରି ଆଉ ୩ ଥର କାତି ଛାଡ଼ନ୍ତି । ଶେଷଥର କାତି ଛାଡ଼ିବାର ୯।୧୦ ଦିନ ପରେ ପୋକମାନେ କୋଷା ବା ଟୋଟି ବାନ୍ଧନ୍ତି । ତା ପରେ କୋଷା ଭିତରୁ ପ୍ରଜାପତି ହୋଇ ବାହାରି ଆସନ୍ତି । କୌଣସି କୌଣସି ଟସରରୁ ୧୫।୨୦ ଦିନ ପରେ ପ୍ରଜାପତି ବାହାରନ୍ତି । ପୁଣି କୌଣସି କୌଣସି ଟସରରୁ ୨।୩ ମାସ ପରେ ଏବଂ କୌଣସି କୌଣସି ଟସରରୁ ୬।୭ ମାସ ପରେ ପ୍ରଜାପତି ବାହାରନ୍ତି ।

ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ସାଧାରଣତଃ ଆମ ଦେଶରେ ୩ ଥର ଟସର ଫସଲ ଅମଦାନି କରାଯାଇ ପାରେ । ଗୋଟିଏ ଫସଲ ଜୁଲାଇ ଓ ଅଗଷ୍ଟ ମାସରେ ହୁଏ । ଆଉ ଗୋଟିଏ ଫସଲ ସେପ୍ଟେମ୍ବର ଓ ଅକ୍ଟୋବର ମାସରେ ହୁଏ । ତାହାକୁ ବର୍ଷାତି ଫସଲ କହନ୍ତି । ଆଉ ଗୋଟିଏ ଫସଲ ଜାନୁଆରୀ ଓ ଓ ଫେବ୍ରୁଆରୀ ମାସରେ ହୁଏ । ତାହାକୁ ବୁଗେଇ ଟସର କହନ୍ତି ।

ଟସରର ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ଭେଦରେ ଅଛି କେତେଗୁଡ଼ିଏ ନାମ ଅଛି । ଯଥା — ଝାଲୁ, ଡବା, ବୁଗେଇ, ଲରିଆ ଇତ୍ୟାଦି ।

ଟସରପୋକଙ୍କର କେତେଗୁଡ଼ିଏ ରୋଗ ଅଛି । ରୋଗର ପ୍ରତିକାର କରିବା ସହଜ ନୁହେଁ । ସେଥିପାଇଁ ଫସଲ ଆରମ୍ଭ କଲାବେଳେ ଭଲ ରୋଗହୀନ ବହନଗୋଟି ବାଛି ଆଣି ଆରମ୍ଭ କରିବାକୁ ହୁଏ, ତାହାହେଲେ ରୋଗର ବିଶେଷ ଆଶଙ୍କା ନ ଥାଏ ।

ଟସରପୋକ ଯେଉଁ ସବୁ ଗଛର ପତ୍ର ଖାଆନ୍ତି, ପ୍ରତିବର୍ଷ ବା ପ୍ରତି ଦୁଇ ବର୍ଷରେ ଥରେ ଲେଖାଏଁ ସେ ସବୁ ଗଛର ଅଗ କାଟିଦେବାକୁ ହୁଏ । ଗୋଟିଏ ଗଛ ୧୦ ବର୍ଷର ହେଲେ ତାହା ପୂର୍ଣ୍ଣାଙ୍ଗପ୍ରାପ୍ତ ହେଲା ବୋଲି ଧରାଯାଏ । ପୂର୍ଣ୍ଣାଙ୍ଗପ୍ରାପ୍ତ ୧୦୦ ଗଛରେ ପୋକ ଛାଡ଼ିଲେ ୫୦୦୦ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କୋଷା ପାଇବାର ଆଶା କରାଯାଏ ।

କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ଘରକୁ ଆଣି ତାକୁ ଅଧିକ ଦିନ ନ ରଖି ଶୀଘ୍ର ଗରମ ପାଣିରେ ସିଝାଇ ଦେବା ଆବଶ୍ୟକ । ତାହା ନ କଲେ ପୋକଗୁଡ଼ିକ ପ୍ରଜାପତି ହୋଇ କୋଷାକୁ ଫୁଟାଇ ବାହାରି ଆସିବେ । ପ୍ରତ୍ୟେକ ଟସର କୋଷାରୁ ଗୋଟିଏ ମାତ୍ର ଖିଅ ବାହାରେ । ସେହି ଖିଅଟିକୁ ଉପରିକର ଗୋଟିକୁ ଟାଣି ବାହାର କରି ନିଆଯାଏ । କୋଷାକୁ ଫୁଟାଇ ଦେଲେ କୋଷାର ସେହି ଖିଅଟି ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଏ । ଆଉ ତହିଁରୁ ସୂତା ବାହାରେ ନାହିଁ । କୋଷାକୁ ସିଝାଇ ପୋକଗୁଡ଼ିକ ମାରି ଦେଇ ପୁଣି ତାହାକୁ ଶୁଖାଇ ରଖି ଦିଆଯାଏ । ପୋକଙ୍କୁ ମାରି ଦେବାପାଇଁ ସାଧାରଣତଃ ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ ପାଣି ପୁରାଇ ତାହାକୁ ନିଆଁରେ ବସାନ୍ତି । ଆଉ ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ହାଣ୍ଡିର ତଳରେ କେତେଗୁଡ଼ିଏ ଛିଦ୍ର କରି ସେହି ହାଣ୍ଡିରେ ଟସର କୋଷାଗୁଡ଼ିଏ ପୁରାଇ ହାଣ୍ଡିଟିକୁ ନିଆଁରେ ବସିଥିବା ପାଣି ହାଣ୍ଡି ଉପରେ ବସାନ୍ତି । ତାହା ମୁହଁରେ ଗୋଟିଏ ପଲମ ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଅନ୍ତି ଯେପରି ବାଷ୍ପ ବାହାରି ନ ଯାଏ । ପାଣି ହାଣ୍ଡିରେ କିଛି ପାଉଁଶ ଦିଅନ୍ତି । ଏହିପରି ପ୍ରାୟ ୧ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନିଆଁ ଜାଳି ତା ପରେ ହାଣ୍ଡିକୁ ଓହ୍ଲାଇ ନେଇ କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ଉତ୍ତମରୂପେ ଶୁଖାଇ ରଖି ଦିଅନ୍ତି । ପୁଣି ସୂତା କାଢ଼ିବାବେଳକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ସିଝାଇ ତହିଁରୁ ସୂତା କାଢ଼ନ୍ତି । ସୂତା କାଢ଼ିବା ପୂର୍ବେ ୫୦୦ ଟସର କୋଷା ସିଝାଇବା ପାଇଁ, ୯ ସେର ପାଣିରେ ଅଧସେର ପାଉଁଶ ଓ ଅଧ-

ଛ ମାଙ୍କ ଯୋଡ଼ା ଗୋଳାଇ ତହିଁରେ କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ପକାଇ ଏକ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନିଆଁରେ ବସାଇ ସିଝାଇବାକୁ ହୁଏ । ତା ପରେ ସେଗୁଡ଼ିକ ସଫା ପାଣିରେ ଧୋଇ ଦିଆଯାଏ । ଗୁଡ଼ିଏ ଶୁଖିଲା ପାଉଁଶ ବିଛାଇ ତହିଁ ଉପରେ ଖଣ୍ଡିଏ ଶୁଖିଲା ଲୁଗା ପକାଇ ଦେଇ ସେହି ଲୁଗା ଉପରେ ଏହି କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ଟେଳାଇ କରି ରଖି ଦେବାକୁ ପଡ଼େ । ଲୁଗା ତଳେ ଥିବା ପାଉଁଶ କୋଷାରୁ ପାଣି ଶୋଷିନିଏ ଅଥଚ ଲୁଗା ଉପରେ ଥିବାରୁ କୋଷାରେ ପାଉଁଶ ଲାଗେ ନାହିଁ । ତା ପରେ କୋଷା ଉପରର ଛାଲ ପରସ୍ତକ ବାହାର କରି ଦେଇ ଟସରର ଖିଅଟି ଉଣ୍ଡି କରି ଧରି ନିଅନ୍ତି । ସାଧାରଣତଃ ଏହିପରି ୫ ଗୋଟି କୋଷାରୁ ୫ ଗୋଟି ଖିଅ ଏକାଠି କରି ତାହାକୁ ଟାଣି ବାହାର କରି ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ଡାହାଣ ହାତରେ ଗୋଟିଏ ନଟେଇ ଧରି ତହିଁରେ ଗୁଡ଼ାନ୍ତି । ଖିଅଗୁଡ଼ିକ ବାହାରିଲାବେଳେ ଖିଅ କାଢ଼ିବାବାଲା କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ଗୋଟିଏ ଡାଲାରେ ବା ଥାଳରେ ବାମ ପାଖରେ ରଖି ୫ ଗୋଟିଯାକ ଖିଅ ବାମ ହାତରେ ବାମ ଜଙ୍ଘ ଉପରେ ବଳ ଦେଇଥାଏ ଏବଂ ଡାହାଣ ହାତରେ ଧରିଥିବା ନଟେଇ ଖଣ୍ଡିକ ହାତରେ ବୁଲାଇ ବୁଲାଇ ତହିଁରେ ସୂତାକୁ ଗୁଡ଼ାଇ ନେଇଥାଏ । ଖିଅଗୁଡ଼ିକ କୋଷାରୁ ବାହାରି ଆସିବାକୁ ଆଦୌ ଜୋର ଲାଗେ ନାହିଁ ।

କୋଷା ଉପରର ଛାଲ ପରସ୍ତଟି ଛଡ଼ାଇବାବେଳେ ମଧ୍ୟ ଖାଲି ଛଡ଼ାଇ ନ ଦେଇ ଯେବେ ତାକୁଡ଼ି ସାହାଯ୍ୟରେ ସୂତା କାଟନେବ ତେବେ ତାହା ମୋଟା କାଣ୍ଟିଆ ସୂତା ହେବ ।

ସିଝା କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ପାଛିଆରେ ବା ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ ଶୁଖିଲା ପାଉଁଶ ଦେଇ ରଖିବ । ଯେଉଁ କୋଷଗୁଡ଼ିକ ଉତ୍ତମରୂପେ ସିଝି ନ ଥିବ ସେଗୁଡ଼ିକ ଆଉ ଥରେ ସିଝାଇବ ।



୬ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ସ୍ଥାନରେ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ପ୍ରଣାଳୀରେ ଟସର କୋଷାରୁ ଖିଅ ବାହାର କରାଯାଏ ଏବଂ ତାହାକୁ ମୋଡ଼ା କରି ନିଆଯାଏ । ଟସର ସୂତା ମୋଡ଼ା ଛୋଟ ଛୋଟ । ୬ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ ।

ଖିଅ ବାହାର କରିବା ପାଇଁ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଯନ୍ତ୍ରସବୁ ଆଜିକାଲି ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଅଛି । ସେହି ଯନ୍ତ୍ର ସାହାଯ୍ୟରେ ସହଜରେ ଓ ସୁବିଧାରେ ଖିଅଗୁଡ଼ିକ ବାହାର କରାଯାଉଅଛି । ଗୋଟିଏ ଭଲ ଟସର କୋଷାରୁ ପ୍ରାୟ ୫୦୦ ଗଜ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ

ଲମ୍ବା ଗୋଟିଏ ଖିଅ ବାହାର ପାରିବ । ଖିଅଗୁଡ଼ିକ ବାହାର କରି ତାହାକୁ ସୂତା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ବୁଣିବାକୁ ହେବ । ଲୁଗା ବୁଣିବା ପାଇଁ ପ୍ରଥମେ ଯେପରି ସୂତରେ ମଣ୍ଡ ଦେବା, ତାଷଣ କରିବା ଆଦି କାର୍ଯ୍ୟମାନ କରିବାକୁ ହୁଏ, ଏସର ସୂତାଲାଗି ମଧ୍ୟ ଠିକ୍ ସେହିପରି କରିବାକୁ ହୁଏ । ସାଧାରଣତଃ ତନ୍ତୀମାନେ ଏସର ସୂତାରେ ବଡ଼ ବଡ଼ ଟାଣି କରନ୍ତି ନାହିଁ । ବଡ଼ ଟାଣି କଲେ ମଣ୍ଡ ଆଦି ଦେବାକୁ ଅସୁବିଧା ହୁଏ । ତେଣୁ ୧୦ ଗଜରୁ ୧୫ ଗଜ ଲମ୍ବ ଟାଣି କରନ୍ତି । ଏସର ସୂତାରେ ମଣ୍ଡ ଦେବା ପାଇଁ ଅରୁଆ ଚାଉଳ ବାଟି ତାହାକୁ ରାନ୍ଧି ତହିଁରେ କଞ୍ଚା ସୋରିଷତେଲ ଦେଇ ମଣ୍ଡ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତି । ତହିଁ ସଙ୍ଗେ କେହି କେହି ପେଜ ଦିଅନ୍ତି । ସେଥିରେ କଞ୍ଚିତ୍ ଚର୍ବି ମିଶାଇଲେ ବୁଣିବା ପାଇଁ ଅଧିକ ସୁବିଧା ହୁଏ । ଅନ୍ୟ ରେଶମ ଓ କପାସୂତା ସବୁ ଯେଉଁ ପ୍ରଣାଳୀରେ ବୁଣାଯାଏ, ଏହା ମଧ୍ୟ ସେହି ପ୍ରଣାଳୀରେ ବୁଣାଯାଏ ।

ଯେଉଁ ଏସର କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ପ୍ରଜାପତି ଫୁଟାଇ ଦେଇ ବାହାରି ଯାଇଥାଆନ୍ତି, ତାହାକୁ ମଧ୍ୟ ସିଝାଇ ଟେକଲି ବା ଅରଟଦ୍ୱାରା ସହଜରେ ସୂତା କାଟି ହେବ । ସେରୂପ ଏକ ସେର କୋଷାକୁ ୧୨ ସେର ପାଣିରେ ଏକ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସିଝାଇବାକୁ ପଡ଼ିବ । ସେହି ପାଣିରେ ପ୍ରଥମେ ଏକ ପାଆ ସୋଡା ଗୋଳାଇ ତାହାକୁ ଗରମକରି ତହିଁରେ କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ପକାଇ ସିଝାଇବ । ଗୋଟିଏ ଦୁଇଟି କୋଷା କାଢ଼ିନେଇ ଦୁଇ ହାତରେ ଟାଣି କରି ଦେଖିବ, ଯେବେ ତାହାର ତନ୍ତୁଗୁଡ଼ିକ ହୁଗୁଳା ହୋଇଯାଇଥିବ ତେବେ ଜାଣିବ ଯେ, କୋଷା ସିଝି ଗଲାଣି । ତେତେବେଳେ ତାହାକୁ ନିଆଁ ଉପରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣି ସଫା ପାଣିରେ ଉତ୍ତମରୂପେ ଧୋଇ ତା ପରେ ସୂତା କାଟିବ ।

ଏସରର ଯେତେ ପ୍ରକାର ଗରଦା ବା ଉପରୋକ୍ତମତେ ପୋକ କାଟି ବାହାରି ଆସିଥିବା କୋଷାକୁ ତାକୁଡ଼ି ବା ଚେରି କମ୍ପା ଅରଟରେ ଯେଉଁ ସୂତା କାଟିବ, ତହିଁରେ ସୁନ୍ଦର ଲୁଗା ଓ ଶୀତକାଳରେ ଘୋଡ଼ାଇ ହେବାର ଚଦର ଏବଂ କୋଟ୍ ଇତ୍ୟାଦି ପାଇଁ ଲୁଗା ବୁଣାଯାଇ ପାରିବ । ଅନେକ ସ୍ଥଳରେ ଏସରର ଗରଦାରେ ସୂତା କାଟି ଲୋକେ ପିନ୍ଧିବାର ଲୁଗା ବୁଣନ୍ତି । ତାହାକୁ କାଣ୍ଠିଆ କହନ୍ତି । ପୁରୀ ଜିଲ୍ଲାରେ ଏହି ପ୍ରକାର କାଣ୍ଠିଆ ଲୁଗାର ବହୁଳ ବ୍ୟବହାର ଅଛି । ଏସରର ଗରଦାଗୁଡ଼ିକୁ କେହି କେହି ଏସର ଗରଦା ବା ଏସରର ନଷ୍ଟ କହନ୍ତି । କାଣ୍ଠିଆରେ ଘୋଡ଼ାଇ ହେବା ଚଦର ଓ କୋଟ ପାଇଁ ଯେଉଁ କପଡ଼ା ତିଆରି ହୁଏ, ତାହା ପ୍ରଥମେ ଦେଖିବାକୁ ଚକ୍ଷୁରୁଚକର ହୁଏ ନାହିଁ, କିନ୍ତୁ ତାହାକୁ ଏସିଡ୍ ଦେଇ ଧୋଇବା ପ୍ରଣାଳୀରେ ଧୋଇ ସଫା କରି ଦେଲେ ଅତି ସୁନ୍ଦର ଲୁଗା ହୁଏ ।

ଟସରକୁ ଧଳା ବା ବ୍ଲିଚ୍ (Bleaching) କରି ଧୋଇଲେ ତାହାର ରଙ୍ଗ ଏକାବେଳକେ ସଫା ହୋଇଯାଏ ଏବଂ ଅନ୍ୟ ପାଟର ରଙ୍ଗ ଭଳି ତାହାର ରଙ୍ଗ ହୋଇଯାଏ । କିନ୍ତୁ ବ୍ଲିଚ୍ (Bleaching) କରି ସଫା କରିବାକୁ ହେଲେ ତାହା କେବଳ ରାସାୟନିକ ପଦାର୍ଥମାନଙ୍କ ସାହାଯ୍ୟରେ କରିବାକୁ ହୁଏ । ଯେଉଁମାନେ ରାସାୟନିକ ପଦାର୍ଥ ବ୍ୟବହାରରେ ଦକ୍ଷତାଲାଭ କରିଅଛନ୍ତି, କେବଳ ସେହିମାନଙ୍କଦ୍ୱାରା ଟସର ଲୁଗା ସଫା କରାଯିବ । ଯେଉଁମାନେ ସେଥିରେ ଦକ୍ଷତାଲାଭ କରି ନାହାନ୍ତି, ସେମାନଙ୍କର ଟସର ଲୁଗାକୁ ବ୍ଲିଚ୍ କରି ସଫା କରିବାକୁ ଚେଷ୍ଟା କରିବା ଉଚିତ ନୁହେଁ । ଟସରକୁ ବ୍ଲିଚ୍ କରି ସଫା କରିବା ପାଇଁ ହାଇଡ୍ରୋଜେନ୍ ପେରକ୍ସାଇଡ୍ (Hydrogen peroxide) ଏବଂ ସଲ୍ଫ୍ୟୁରିକ୍ ଏସିଡ୍ (Sulphuric Acid) ବ୍ୟବହାର କରିବାକୁ ପଡ଼େ । ଏଥି ସବୁକୁ ପ୍ରୟୋଗ କରିବାରେ ସାମାନ୍ୟ ଭୁଲ ହେଲେ ଲୁଗା ଖଣ୍ଡିକ ଏକାବେଳକେ ନଷ୍ଟ ହୋଇଯିବ; ତେଣୁ ତାହା ଚେଷ୍ଟା କରିବା ସମସ୍ତଙ୍କ ପକ୍ଷରେ ବାଞ୍ଛନୀୟ ନୁହେଁ ।

କାଣ୍ଟିଆ ଗୁଦରର ଓ କୋଟ୍ କପଡ଼ାର ପ୍ରଥମ ଚକ୍ଷୁ ଅରୁଚିକର ରଙ୍ଗକୁ ଘୁଞ୍ଚାଇଦେବା କାରଣ କିଞ୍ଚିତ୍ ଅକ୍‌ଜାଲିକ ଏସିଡ୍ (Oxalic Acid)କୁ ପାଣିରେ ଗୋଳାଇ ସେହି ପାଣିରେ ଟସର ଲୁଗାକୁ ୩।୪ ଘଣ୍ଟା ବତୁରାଇ ରଖି ତା ପରେ ତାହାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଧୋଇ ଦେଲେ ଦେଖାଯାଉଅଛି ତଦ୍ଦ୍ୱାରା ଉକ୍ତ ଲୁଗା ବହୁ ପରିମାଣରେ ସଫା ହୋଇଯାଉଅଛି ଏବଂ ପଦାର୍ଥଟି ବେଶ୍ ବ୍ୟବହାରଯୋଗ୍ୟ ହେଉଅଛି ।

ଓଡ଼ିଶାର ମୟୂରଭଞ୍ଜରେ ଯଥେଷ୍ଟ ଟସର ଉତ୍ପନ୍ନ ହୁଏ ଏବଂ ଷ୍ଟେଟ୍ ଟସରଶିଳ୍ପର ଉନ୍ନତି ନିମନ୍ତେ ବିଶେଷ ମନୋଯୋଗୀ ହୋଇଥିବାରୁ କେତେକ ଗ୍ରାମମାନଙ୍କରେ ଅତି ସୁନ୍ଦର ନାନା ପ୍ରକାରର କପଡ଼ା ବୁଣା ହେଉଅଛି । ମୟୂରଭଞ୍ଜରେ ଟସର ଶିଳ୍ପ ଉନ୍ନତିର ଯେତେ ସୁବିଧା ଅଛି ଯେବେ ସେହି ଶିଳ୍ପଟିର ଉନ୍ନତି ପ୍ରତି ବିଶେଷ ଦୃଷ୍ଟି ଦିଆଯାଏ, ତେବେ ଏକା ମୟୂରଭଞ୍ଜ ଭାରତର ନାନା ସ୍ଥାନକୁ ସହଜରେ ଟସର କପଡ଼ା ଯୋଗାଇ ପାରିବ । ମୟୂରଭଞ୍ଜ ଛଡ଼ା କେନ୍ଦୁଝର, ବୌଦ, ବଣେଇ ଏବଂ ଖାସ ଓଡ଼ିଶା ମଧ୍ୟରେ ସୁକିନ୍ଦା, ଅନୁଗୋଳ, ଗଞ୍ଜାମ ଓ କୋରାପୁଟ ଜିଲ୍ଲାମାନଙ୍କର ମାଳ ଅଞ୍ଚଳମାନଙ୍କରେ ଯଥେଷ୍ଟ ପରିମାଣରେ ଟସର ଉତ୍ପନ୍ନ ହୁଏ ।

ଏଣ୍ଡି

ଏଣ୍ଡି ପୋକଙ୍କୁ କପଡ଼ ପାଳିବାକୁ ହୁଏ, ତାହା ବର୍ତ୍ତମାନ ଓଡ଼ିଶାର ପ୍ରାୟ ସବୁ ଅଞ୍ଚଳର ଲୋକେ କିଛି କିଛି ଜାଣନ୍ତି । ବିନା ଖରଚରେ କିଛି କିଛି ଆୟ କରିବାର ଏହା ଗୋଟିଏ ଅତି ସହଜ ଉପାୟ । ଏଣ୍ଡିପୋକଙ୍କୁ ଗବପତ୍ର ଖୁଆଇବାକୁ ପଡ଼େ । ଓଡ଼ିଶାର ପ୍ରାୟ ସବୁ ଅଞ୍ଚଳରେ ଅଳ୍ପ ବହୁତ ଗବଗଛ ଦେଖାଯାଏ । କେତେ ସ୍ଥାନରେ ଏହା ବିଲରେ ଚାଷ ହୁଏ; ଅନେକଙ୍କ ବାଡ଼ିରେ ଆପେ ଆପେ ଉଠିଥାଏ । ବିଲର ଗବ ପ୍ରତିବର୍ଷ ବୁଣାଯାଏ, ଫସଲ ଉଠିଗଲେ ଗଛ ମରିଯାଏ । ଯେଉଁଗୁଡ଼ିକ ବାଡ଼ିରେ ହୁଏ, ତାହା ୫।୭ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହେ । ପାର୍ଶ୍ୱରେ ଗୋଟିଏ ଗବଗଛର ଚିତ୍ର ଦିଆଗଲା । ୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ ।



୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ପୋକ ପାଳନ :—ଏଣ୍ଡି ପୋକଙ୍କ ଡିମ୍ବ ଫୁଟିଲେ ତହିଁରୁ ଖୁବ୍ ଛୋଟ ଛୋଟ କୃମି ବାହାରିବେ । ସେହି କୃମି ବାହାରିଲାକ୍ଷଣି ତାଙ୍କୁ ଡାଲାରେ ରଖି କଅଁଳିଆ ଗବପତ୍ର ଆଣି ତାକୁ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି ଛିଣ୍ଡାଇ ସେହି ଡାଲାରେ ପୋକଙ୍କ ଉପରେ ପକାଇ ଦେବ । ପୋକଗୁଡ଼ିକ ସେହି ପତ୍ର ଉପରକୁ ଉଠି ପତ୍ରକୁ ଖାଇବାରେ ଲାଗିଯିବେ । ପତ୍ରଗୁଡ଼ିକ ଉଠାଇ ଆଣିଲେ ପୋକଗୁଡ଼ିକ ମଧ୍ୟ ଉଠିଆସିବେ । ପତ୍ରଗୁଡ଼ିକ ପୋକ ଖାଇ ଶେଷ କରି ଦେଲେ ପୁଣି ସେହିଭଳି କଅଁଳିଆ ପତ୍ର ଆଣି ଦେବ । ଛୋଟ ପୋକଙ୍କୁ କଅଁଳିଆ ପତ୍ର ଦେବ । କ୍ରମେ ପୋକ ବଡ଼ ହେଲେ ତାଙ୍କୁ କ୍ରମେ ବଡ଼ ପତ୍ର ଦେବ । ଛୋଟ ପୋକ ପାକଲ ପତ୍ର ହଜମ କରି ପାରିବେ ନାହିଁ । ବଡ଼ ପୋକଙ୍କୁ କଅଁଳିଆ ପତ୍ର ଦେଲେ ସେମାନେ ବଢ଼ିବେ ନାହିଁ ।

ପୋକମାନେ ଡିମ୍ବରୁ ବାହାରିବା ଦିନଠାରୁ ୩ୟ, ୫ମ, ୮ମ ଓ ୧୧ଶ ଦିନମାନଙ୍କରେ ଏହିପରି ଚାରିଥର ଦିନେ ଲେଖାଏଁ ମାନ୍ଦା ବା ନିଷ୍ଟଳ ହୋଇ ପଡ଼ି ରହନ୍ତି; କିଛି ଖାଆନ୍ତି ନାହିଁ । ପରେ ଦିନ ସେମାନଙ୍କ ଦେହରୁ ପରସ୍ତେ ଲେଖାଏଁ ଖୋଳପା ବାହାରିଯାଏ । ତା ପରେ ସେମାନେ ଉଠି ବୁଲନ୍ତି । ନିଷ୍ଟଳ ହୋଇ ପଡ଼ିଥିବା ବେଳେ ତାଙ୍କୁ ପତ୍ର ଦେବ ନାହିଁ କିମ୍ବା କୌଣସି ପ୍ରକାରେ ହଲଚଲ କରିବ ନାହିଁ । ସେମାନେ ଉଠି ହଲଚଲ ହେଲେ ପୁଣି ତାଙ୍କୁ ଖାଇବାକୁ ପତ୍ର ଦେବ । ଏହି ଚାରି ଦିନ ଛଡ଼ା ଅନ୍ୟ ସବୁ ଦିନେ ପାକଳ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏଣ୍ଡିପୋକ ରାତି ଦିନ ସବୁବେଳେ ପତ୍ର ଖାଉଥିବେ । ତାଙ୍କୁ ଦିଆଯାଇଥିବା ପତ୍ରପାକ ସରିଗଲାରୁ ପୁଣି ପତ୍ର ଆଣି ଦେଉଥିବ ।



୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଯେଉଁ ଡାଲାରେ ପୋକ ରଖିବ, ସେ ଡାଲାକୁ ପ୍ରତି ଦିନ ସକାଳେ ଥରେ ଲେଖାଏଁ ସଫା କରି ଦେବ । ପୋକମାନେ ଯେଉଁ ଚାରି ଦିନ ନିଷ୍ଟଳ ହୋଇ ପଡ଼ି ରହନ୍ତି, ସେ ଦିନମାନଙ୍କରେ ଡାଲା ସଫା କରିବ ନାହିଁ । ଡାଲା ସଫା କରିବା ଖୁବ୍ ସହଜ । ଡାଲାରେ କିଛି ନୂଆ ଗଛପତ୍ର ପକାଇଦେଲେ ପୋକମାନେ ଖାଇବା ପାଇଁ ସେହି ପତ୍ର ଦେହକୁ ଉଠି ଆସିବେ । ପତ୍ରମାନଙ୍କୁ ଉଠାଇ ନେଇ ଆଉ ଗୋଟିଏ ଡାଲାରେ ରଖି ଦେବ । ପୂର୍ବ ଡାଲାଟି ଝାଡ଼ି ଦେବ । ଅନେକଗୁଡ଼ିଏ ଡାଲାରେ ପୋକ ଥିଲେ ଗୋଟିଏ ଖାଲି ଡାଲା ନେଇ ସେହି ଡାଲାକୁ ଗୋଟିଏ

ଡାଲାର ପୋକ ଉଠାଇ ଆଣିଲେ ସେ ଡାଲାଟି ଖାଲି ହୋଇଯିବ । ଆଉ ଗୋଟିଏ ଡାଲାରୁ ପୁଣି ଏହି ଖାଲି ଡାଲାକୁ ପୋକ ଉଠାଇ ଆଣିବ । ଏହିରୂପେ ସବୁଗୁଡ଼ିକ ଡାଲା ସଫା ହୋଇଯିବ । ପୋକଙ୍କର ମଳଗୁଡ଼ିକ ଶୁଖିଲା, ତାହା ତାଙ୍କ ଦେହରେ ବା ହାତରେ ଲାଗିବ ନାହିଁ । ପାଖରେ ଗୋଟିଏ ଟୋକେଇ ରଖି ଡାଲାଗୁଡ଼ିକ ସେହି ଟୋକେଇରେ ଝାଡ଼ି ଦେଲେ ପୋକଙ୍କ ମଳ, ପୋକ ଖାଇ ଯାଇଥିବା ପତ୍ରର ଶିରା ଓ ଶୁଖିଲା ପତ୍ରସବୁ ସେହି ଟୋକେଇରେ ଖସି ପଡ଼ିବ । ଘର ମଇଳା ହେବ ନାହିଁ । ପୋକଙ୍କର ମଳ କଳା । ଛୋଟ ପୋକଙ୍କ ମଳ ଖୁବ୍ ଛୋଟ କଳା କଳା ବାଲି ପରି । ବଡ଼ ପୋକଙ୍କ ମଳ କ୍ରମେ ବଡ଼ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ କଳା ବଟିକା ପରି ଦେଖାଯାଏ । ପୋକଙ୍କ ଦେହରେ ଅଧିକ ହାତ ଦେବ ନାହିଁ । ଡାଲାରେ ପତ୍ର ପକାଇବା । ପତ୍ରରେ ସେମାନେ ଲାଗିଗଲେ ପତ୍ର ସହିତ ପୋକମାନଙ୍କୁ ଅନ୍ୟ ଡାଲାକୁ ଉଠାଇ ଆଣିବା ।

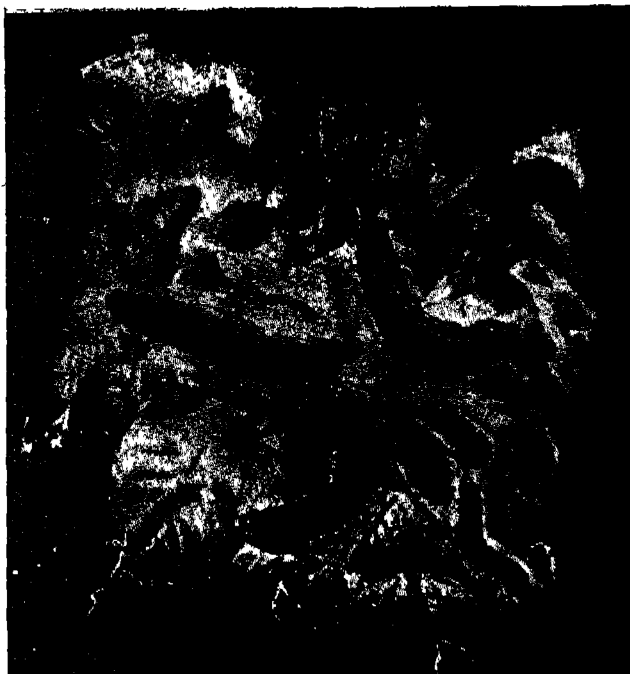
ପୋକମାନେ ୧୮ ଦିନରେ ପାକଲ ହେବେ, ଅର୍ଥାତ୍ କୋଷା ବାନ୍ଧିବା ପାଇଁ ଉପଯୁକ୍ତ ହେବେ । ପୋକ ପାକଲ ହେଲେ ଆଉ ପତ୍ର ଖାଇବେ ନାହିଁ । ଶୀତ ଦିନରେ ୧୮ ଦିନରେ ପୋକ



୩ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

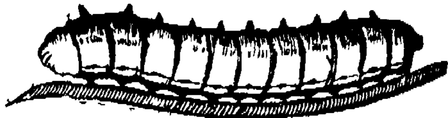
ପାକଲ ନ ହୋଇ ୨୨ ଦିନରୁ ୨୫ ଦିନରେ ପାକଲ ହୁଅନ୍ତି । ପୋକ ପାକଲ ହେଲେ ଆଉ ଡାଲାରେ ରହନ୍ତି ନାହିଁ । ଡାଲାରୁ ବାହାରି ଆସି ଜାଲି ଦାଉରେ ଓ ଏଣେ ତେଣେ ବୁଲନ୍ତି । ସେତେବେଳେ ତାଙ୍କୁ ଗୋଟି ଗୋଟି କରି ଉଠାଇ ନେଇ ଗୋଟିଏ ପାଛିଆରେ ଗୁଡ଼ିଏ ଦାଙ୍ଗ ଶୁଖିଲା ଆମ୍ବପତ୍ର ବା ଖବର କାଗଜ ରଖି ସେହି ପତ୍ରରେ ଛାଡ଼ିଦେବ । ସେମାନେ ସେହି ପତ୍ରରେ କୋଷା ବାନ୍ଧିବେ ।

ଯେଉଁ ଗୁଟିପୋକ ପୋକଗୁଡ଼ିକ ନିଷ୍ଚଳ ହୋଇ ପଡ଼ିରହନ୍ତି, ସେ ସମୟରେ ତାଙ୍କ ମୁହଁ ଟିକିଏ ଟିକିଏ ଫୁଲିଯାଏ । ସେମାନେ ୨୪ ଘଣ୍ଟା କାଳ ମାଦା ହୋଇ ପଡ଼ି ରହନ୍ତି । ତହିଁପରେ ଖୋଳପା ଛାଡ଼ିଗଲେ ବୁଲି ବୁଲି ଖାଇବାକୁ ଖୋଜନ୍ତି । ଏହା ସେମାନଙ୍କର ଗୋଟିଏ ସାଧାରଣ ସ୍ୱାଭାବିକ ଅବସ୍ଥାର ପରିବର୍ତ୍ତନ । ସାପ ଯେପରି କାତି ଛାଡ଼ନ୍ତି, ଏଣ୍ଡିପୋକମାନେ ସେହିପରି ୪ ଥର ଖୋଳପା ଛାଡ଼ନ୍ତି । ଗୋଟିଏ ଡାଲାରେ ଯେତେଗୁଡ଼ିଏ ପୋକ ଥିବେ ସବୁ ପୋକଯାକ ଉଠି ହଲଚଲ ନ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସେ ଡାଲାରେ କେବଳ କେତେ-ଗୁଡ଼ିଏ ପୋକଙ୍କୁ ହଲ୍‌ଚଲ୍ ହେବାର ଦେଖି ପୋକଙ୍କୁ ଖାଇବାପାଇଁ ଡାଲାରେ ପତ୍ର ପକାଇବ ନାହିଁ । କାରଣ ଯେଉଁ ପୋକମାନେ ଉଠି ନ ଥିବେ ସେମାନଙ୍କ ଉପରେ ପତ୍ର ପଡ଼ିଲେ ଓ ଅନ୍ୟ ପୋକ-ଗୁଡ଼ିକ ତାଙ୍କ ଉପରେ ଚଢ଼ି-ଗଲେ ସେମାନଙ୍କୁ କଷ୍ଟ ହେବ । ଖୋଳପା ଛାଡ଼ିଗଲା ପରେ ୧୦।୧୨ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କିଛି ନ ଖାଇଲେ ମଧ୍ୟ ଏଣ୍ଡି-ପୋକ ମରିବେ ନାହିଁ । ଯେବେ ଦେଖିବ, ଗୋଟିଏ ଡାଲାରେ କେତେକଗୁଡ଼ିଏ ପୋକ ଉଠି ଡାଲାର କାନ୍ଥିରେ ଓ ଦାଢ଼ରେ ବୁଲିଲେଣି ଓ ଆଉଗୁଡ଼ିଏ ପୋକ ବୁଲିବାକୁ ଅଧିକ ବିଳମ୍ବ ହେଉଅଛି ତେବେ ଡାଲାର କାନ୍ଥିରେ ଓ ଦାଢ଼ରେ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ପତ୍ର ପକାଇ ଯେଉଁଗୁଡ଼ିକ ବୁଲୁଥିବେ ତାଙ୍କୁ ଉଠାଇ ନେଇ ଅନ୍ୟ ଗୋଟିଏ ଡାଲାରେ ରଖିବ । ଅବଶିଷ୍ଟ ପୋକଗୁଡ଼ିକ ଯେତେବେଳେ ଉଠିବେ, ସେତେବେଳେ ତାଙ୍କୁ ପତ୍ର ଦେଇ ସେ ଡାଲାରୁ ଉଠାଇ ନେଇ ଅନ୍ୟ ଗୋଟିଏ ଡାଲାରେ ରଖିବ । ତାହାହେଲେ ଅନ୍ୟ ଥରରୁ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ଡାଲାର ପୋକ ଏକ ସମୟରେ ଖୋଳପା ଛାଡ଼ିବେ ଏବଂ ଏକ ସମୟରେ ଉଠିବେ ।



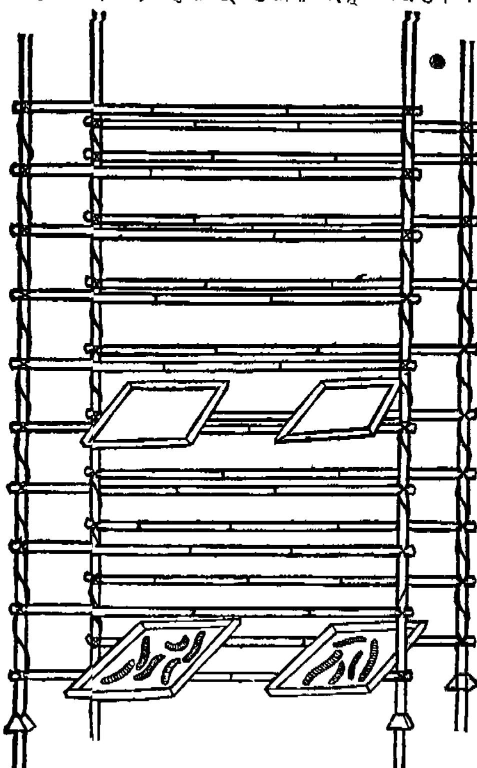
୪ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ପୋକଙ୍କ ଆକାର ବୃଦ୍ଧି—ଏଣ୍ଡିପୋକ ଡିମ୍ବରୁ ଫୁଟି ବାହାରିବା ବେଳେ ଖୁବ୍ ଛୋଟ ଛୋଟ କୃମି ଭଳି ହୋଇଥାଆନ୍ତି । ୨୮ ଦିନ ମଧ୍ୟରେ କ୍ରମେ ବଡ଼ ହୋଇ ପ୍ରାୟ ୩ ଇଞ୍ଚ ବା ୪ ଆଙ୍ଗୁଳ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲମ୍ବ ଓ ସେହି ଅନୁପାତରେ ମୋଟା ହୁଅନ୍ତି । ୨, ୩, ୪ ଓ ୫ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର-


୫ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ମାନଙ୍କରେ ସେମାନଙ୍କର ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ବଢ଼ନ୍ତି ଅବସ୍ଥା ଦେଖାଇ ଦିଆଯାଇଅଛି । ଖାଇବା ପାଇଁ ଗଛ ପତ୍ରର ଅଭାବ ହେଲେ କିମ୍ବା ଡାଲାରେ ରହିବାର ସ୍ଥାନ ସଙ୍କୀର୍ଣ୍ଣ ହେଲେ କିମ୍ବା ଅନ୍ୟ କୌଣସି ପ୍ରକାର ଅସୁବିଧା ଘଟିଲେ ପୋକ ସେପରି ବଢ଼ି ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ବରଂ ରୋଗିଣା ହୋଇଯାଆନ୍ତି ।

ପ୍ରଥମେ ଡିମ୍ବରୁ ବାହାରିବା ଦିନ ପୋକ ଖୁବ୍ ଛୋଟ ଛୋଟ ହୋଇଥାଆନ୍ତି । ସେଦିନ ହାତେ ଲମ୍ବ ହାତେ ଚଉଡ଼ା ଗୋଟିଏ ଡାଲାରେ ସହଜରେ ୧୬ ହଜାର ପୋକ ରହି ପାରିବେ । କିନ୍ତୁ ପୋକ ଦିନକୁ ଦିନ ବଡ଼ ହେଲେ ଦିନକୁ ଦିନ ଡାଲାର ସଂଖ୍ୟା ବଢାଇବାକୁ ପଡୁଥିବ । ପୋକମାନେ ବଡ଼ ହୋଇଗଲେ ସେହି ଆକାରର ଗୋଟିଏ ଡାଲାରେ ୩୦୦ରୁ ଅଧିକ ପୋକ ରହି ପାରିବେ ନାହିଁ । ଅଧିକ ଗୁଡ଼ିଏ ଡାଲା ଅଳ୍ପ ସ୍ଥାନରେ ରଖିବା ପାଇଁ ୬ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ପରି ଗୋଟିଏ ୪ ଗୋଡ଼ିଆ ବା ମଞ୍ଚା ବା ଘୋଡ଼ଚୀ ତିଆରି କରିବ । ତହିଁରେ ବତା ବା ବାଉଁଶ ଖଞ୍ଜି ଯେତେଗୁଡ଼ିଏ ଥାକ ହୋଇ ପାରିବ ତେତେ-ଗୋଟି ଥାକ କରିବ । ପ୍ରତି ଥାକରେ ଯେତେ-ଗୋଟି ଡାଲା ରହି ପାରିବ ତେତେଗୋଟି କରି ଡାଲା ରଖିଦେଲେ ତଳ ଥାକରୁ ଉପର ଥାକ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅନେକଗୁଡ଼ିଏ ଡାଲା ରହିଯିବ । ଡାଲା ଅଭାବ ହେଲେ ଘୋଡ଼ଚୀର ଥାକରେ ନଡ଼ିଆ ପତ୍ରର ଛପା, ତାଳପତ୍ରର ଛପା, ବାଉଁଶ ତଳେଇ ଆଦି ପକାଇ ପୋକଙ୍କୁ ତହିଁରେ ଛାଡ଼ିଦେଇ ପାରିବ ।


୬ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ପୋକଙ୍କ ରଙ୍ଗ :— ଏଣ୍ଡି ପୋକ ଡିମ୍ବରୁ ଫୁଟି ବାହାରିବା ବେଳେ ଅଳ୍ପ ମାଟିଆ ରଙ୍ଗ ଦେଖାଯାନ୍ତି । ୩ୟ, ୪ର୍ଥ ଦିନ ବେଳକୁ ସୁନ୍ଦର ସୁନେଲି ରଙ୍ଗ ହୁଅନ୍ତି । ୬ଷ୍ଠ ୭ମ ଦିନ ବେଳକୁ ସଫା ଧଳା ହୁଅନ୍ତି । ତେଣିକି କ୍ରମେ ବଡ଼ ହେଲାବେଳକୁ ସେହିପରି ଧଳା ରହନ୍ତି, କିନ୍ତୁ କାହାର କାହାର ଦେହରେ କଳା ଟିପି ଟିପିକା ଦାଗ ଦେଖାଯାଏ । କାହାର କାହାର ଦେହ ଅଳ୍ପ ଶାଗୁଆ ବର୍ଣ୍ଣ ହୁଏ । ୧୭।୧୮ ଦିନ ବେଳକୁ କେହି କେହି ସାମାନ୍ୟ ହଳଦିଆ ଦେଖାଯାଆନ୍ତି ।

ପୋକଙ୍କ ଖାଦ୍ୟ— ଏଣ୍ଡି ପୋକଙ୍କର ପ୍ରଧାନ ଆହାର ଗବପତ୍ର । ପୋକ ବଡ଼ ହୋଇଗଲେ ଅର୍ଥାତ୍ ୧୨ ଦିନ ପରେ ଯେବେ ଗବପତ୍ରର ନିତାନ୍ତ ଅଭାବ ହୁଏ ତେବେ ଅମୃତଭଣ୍ଡା ପତ୍ର, କୋବପତ୍ର, କାଠଚମ୍ପା ପତ୍ର, କନ୍ଦମୂଳପତ୍ର, ଓ କଅଁଳିଆ କଦଳୀପତ୍ର ପୋକଙ୍କୁ ଦେଲେ ପୋକ ଖାଇପିବେ । ଏହି ପତ୍ର ଖାଇ ସେମାନେ ବଞ୍ଚିଯାଇ ପାରିବେ । ମାତ୍ର ଏ ସବୁ ପତ୍ରରେ ସେମାନଙ୍କର ପୁଷ୍ଟିକର ପଦାର୍ଥ କିଛି ନାହିଁ । ଏହି ପତ୍ର ଖାଇ ଭଲ କୋଷା ଦେଇ ପାରିବେ ନାହିଁ । ଆସାମରେ କେସାରୁ ନାମକ ଜାତିଏ ଗଛ ହୁଏ । ଆସାମବାସୀମାନେ କେସାରୁ ପତ୍ର ପୋକଙ୍କୁ ଖାଇବାକୁ ଦିଅନ୍ତି । ଆମ ଦେଶରେ ସେ ଗଛ ହୁଏ ନାହିଁ । ଏଠାରେ ନାଲବେଲ୍ (ନାହାଲବେଲ) ନାମରେ ଗୋଟିଏ ଗଛ ବଣରେ ମିଳିକୁ ଉଠେ । ତାହାର ପତ୍ର ଏଣ୍ଡି ପୋକ ଖାଇବାର ଦେଖାଯାଇଅଛି । ମାତ୍ର ସେ ପତ୍ର ଖୁବ୍ ନରମ । ତାକୁ ତୋଳିଆଣି ପୋକଙ୍କୁ ଖାଇବାକୁ ଦେବା ବେଳକୁ ତାହା ଶୁଖିଯାଏ । ତେଣୁ ତାହା ଖାଇବାକୁ ପୋକଙ୍କୁ ସୁବିଧା ହୁଏ ନାହିଁ ।

ଅଣ୍ଡା ଫୁଟି ପୋକ ବାହାରିବା ମାତ୍ରେ ତାଙ୍କୁ କଅଁଳିଆ ଗବପତ୍ର ଦେବ । କ୍ରମେ ବଡ଼ ହେଲେ ବଡ଼ ବଡ଼ ଗବପତ୍ର ଦେବ । ଛୋଟ ଅବସ୍ଥାରେ ପତ୍ର ଛିଣ୍ଡାଇ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି ଦେବ । ଶେଷକୁ ବଡ଼ ପୋକଙ୍କୁ ଗୋଟା ଗୋଟା ପତ୍ର ଦେଲେ ଚଳିବ । ଗବପତ୍ରକୁ ଗଛରୁ ତୋଳି ଆଣି ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ ଖାଇବାକୁ ଦେଲେ ଅତି ଉତ୍ତମ ହେବ । ସେପରି ସୁବିଧା ନ ଥିଲେ ପ୍ରତିଦିନ ସକାଳେ ଓ ସନ୍ଧ୍ୟାବେଳେ ପତ୍ର ତୋଳି ଆଣି ରଖି ଦେଇଥିବ ଏବଂ ତହିଁରୁ ପତ୍ର ସରିଗଲେ ଆବଶ୍ୟକ ବେଳେ ଖାଇବାକୁ ଦେଉଥିବ । ଖରା ଦିନରେ ପତ୍ର ଉପରେ ଓଦା କନା ପକାଇ ରଖିଲେ ପତ୍ର ଶୁଖିଯିବ ନାହିଁ । ପୋକଙ୍କୁ ଶୁଖିଲା ପତ୍ର, ପାଚିଲା ପତ୍ର କିମ୍ବା ପଚିଯାଇଥିବା ପତ୍ର ଖାଇବାକୁ ଦେବ ନାହିଁ । ପତ୍ରରେ କାକର ବା ପାଣି ଲାଗିଥିଲେ ତାହାକୁ ପୋଛି ଦେବ ଏବଂ ପତ୍ରରେ ପବନ ଲାଗି ପାଣି ବା କାକର ଶୁଖିଗଲେ ଖାଇବାକୁ ଦେବ । ପତ୍ରରେ ଧୂଳି ବା କାଦୁଅ ଲାଗିଥିଲେ ତାହାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଧୋଇ ସଫା କରି ତହିଁରୁ ପାଣି ଶୁଖିଗଲେ ପୋକଙ୍କୁ ଖାଇବାକୁ ଦେବ । ପୋକଗୁଡ଼ିକ ଛୋଟ ଥିଲାବେଳେ ପତ୍ର ଖୁବ୍ କମ୍ ଲୋଡ଼ା ହେବ । ପୋକ କ୍ରମେ ବଡ଼ ହେଲେ ଅଧିକ ପତ୍ର

ଅବଶ୍ୟକ ହେବ । ପୋକ ୧୨ ଦିନର ହୋଇଗଲେ ସେହିଦିନଠାରୁ ପାକଲ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବହୁ ପରିମାଣରେ ପତ୍ର ଆବଶ୍ୟକ ହେବ । ପୋକ ଡିମ୍ବରୁ ବାହାରିବାର ପହିଲି ଦିନ ସକାଳ ଓ ସନ୍ଧ୍ୟା ଦୁଇବେଳାରେ ୧୬ ହଜାର ପୋକଙ୍କ ପାଇଁ ୩ ତୋଳା ଓଜନରେ ପତ୍ର ଆବଶ୍ୟକ । ୨ୟ ଦିନରେ ୩ ଛଟାଙ୍କି, ୩ୟ ଦିନରେ ସକାଳ ବେଳା ୫୪ ଛଟାଙ୍କ, ଉପର ବେଳା ୫ ତୋଳା ହେଲେ ଚଳିବ; କାରଣ, ୩ୟ ଦିନ ଅନେକ ପୋକ ପତ୍ରଖିଆ ବନ୍ଦ କରିବେ । ଏହିପରି ଆହାର ବନ୍ଦ କରିବା ଦିନମାନଙ୍କ ଛଡ଼ା ଅନ୍ୟ ଦିନମାନଙ୍କରେ ଦିନକୁ ଦିନ ପତ୍ରର ପରିମାଣ ବଢ଼ିବ । ୧୩ଶ ଦିନ ପ୍ରାୟ ସେହି ୧୬ ହଜାର ପୋକଙ୍କ ପାଇଁ ୩୦ ସେର ଏବଂ ୧୬ଶ ଦିନକୁ ୬୫ ସେର ପତ୍ର ଆବଶ୍ୟକ ହେବ । ୧୮ଶ ଦିନ ପୋକ ପାକଲ ହେବାକୁ ଆରମ୍ଭ କରିବେ । ପତ୍ରର ପରିମାଣ ଏକାବେଳକେ କମିଯିବ ।

ଉପରେ ଦିଆଯାଇଥିବା ପତ୍ରର ପରିମାଣରୁ ଯେ ଯେତେ ପୋକ ରଖିବେ, ତହିଁରୁ ପୋକଙ୍କ ଆହାରର ପରିମାଣ ଦିନକୁ ଦିନ ଯେତେ ଲୋଡ଼ା ହେବ, ତାହା ସହଜରେ ଠଉରେଇ ସେହି ଅନୁସାରେ ପୋକଙ୍କୁ ପତ୍ର ଦେବେ । ମୋଟାମୋଟି କହିବାକୁ ଗଲେ ଯଦି କେହି ୧ ମାଣ ଜମିରେ ଗବ ଚାଷ କରନ୍ତି, ତେବେ ସେ ସହଜରେ ୧୬ ହଜାର ପୋକ ଏକ ସମୟରେ ପୋଷି ପାରିବେ । ୧ ମାଣ ଜମିରେ ଉଠିବା ଗବଗଛରୁ ପ୍ରାୟ ୭୫ ମହଣ ପତ୍ର ମିଳିବ । ସେହି ପତ୍ର ଖୁଆଇ ୧ ମହଣ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କୋଷା ଅମଦାନି କରି ହେବ । କିଛିଦିନ ପୋକ ପୋଷିଲେ ଦିନକୁ ଦିନ କେତେ ପତ୍ର ଦରକାର ହେବ, ତାହା ସହଜରେ ଆପେ ଜଣା ପଡ଼ିଯିବ ।

ଏକ ସମୟରେ ଅଧିକ ଗୁଡ଼ାଏ ପୋକ ଏକାଠି ପୋଷିବା ଉଚିତ ନୁହେଁ । ନୂଆ ପୋଷାଳି ୪୦୦୦ ପୋକରୁ ଅଧିକ ପ୍ରଥମେ ପୋଷିବେ ନାହିଁ । ପରେ ପୋକ ପୋଷି କୋଷା ଅମଦାନି କରି ହୋଇ ପାରିଲେ ତେଣିକି କ୍ରମେ କ୍ରମେ ପାଳିବା ପୋକଙ୍କ ସଂଖ୍ୟା ସହଜରେ ବଢ଼ାଇ ପାରିବେ ।

ପୋକଙ୍କର ପାକଲ ହେବା କଥା—

ଶୀତ ଦିନ ଛଡ଼ା ଅନ୍ୟ ସବୁ ଦିନେ ଏଣ୍ଡି ପୋକ ୧୮ ଦିନରେ ପାକଲ ହୁଅନ୍ତି । ପୋକ ପାକଲ ହେଲେ ଆଉ ପତ୍ର ଖାଆନ୍ତି ନାହିଁ, ଡାଲରୁ ବାହାରି ଆସନ୍ତି । ଅନ୍ୟଦିନେ ଡାଲରେ ପତ୍ର ଥିଲେ ପୋକମାନେ ବରାବର ପତ୍ର ଖାଇବାରେ ଲାଗି ଥାଆନ୍ତି, ପତ୍ରକୁ ଛାଡ଼ି ଡାଲରୁ ବାହାରନ୍ତି ନାହିଁ । ପତ୍ର ସରିଗଲେ ପତ୍ର ଖୋଜି ଖୋଜି ସମୟ ସମୟରେ ଡାଲରୁ ବାହାରି ଆସି ଏଣେ ତେଣେ ବୁଲନ୍ତି । ପୋକ ପାକଲ ହେଲେ ଡାଲରେ ପତ୍ର ଥିଲେ ମଧ୍ୟ ସେମାନେ ଆଉ

ପତ୍ର ନ ଖାଇ ଡାଳରୁ ବାହାରି ଡାଳର କାନ୍ଥିରେ, ଦାଢ଼ରେ ଓ ଡାଳ ପାଖେ ଏଣେ ତେଣେ ବୁଲନ୍ତି । ସକାଳ ୧୦ ଘଣ୍ଟା ଠାରୁ ଉପର ବେଳ ୨ ଘଣ୍ଟା ମଧ୍ୟରେ ପୋକ ପାକଳ ହୁଅନ୍ତି । ପୋକ ସବୁଦିନେ ଶୁଖିଲା ମଳ ତ୍ୟାଗ କରନ୍ତି । କେବଳ ପାକଳ ହେବା ପୂର୍ବେ ଥରେ ପତଳା ମଳତ୍ୟାଗ କରନ୍ତି । ତା ପରେ କିଛିକ୍ଷଣ ନିସ୍ତେଜ ହୋଇ ପଡ଼ି ରହନ୍ତି । ତା ପରେ ଉଠି ଏଣେ ତେଣେ ବୁଲନ୍ତି । ଗୋଟିଏ ପାକଳ ପୋକକୁ କାନ ପାଖରେ ଧରି ତାହା ଉପରେ ଅସ୍ତେ ଅସ୍ତେ ଅଙ୍ଗୁଳି ଚଳାଇଲେ ଗୋଟିଏ ଫମ୍ପା ଶବ୍ଦ ଶୁଣାଯିବ । ପାକଳ ନ ହୋଇଥିବା ପୋକ ଉପରେ ସେହିପରି ଅଙ୍ଗୁଳି ଚଳାଇଲେ ସେପରି ଶବ୍ଦ ହେବ ନାହିଁ । ପୋକ ପାକଳ ହୋଇଅଛି କି ନା ତାହା ଠିକ୍ ଜାଣିବାର ଏହା ଗୋଟିଏ ପ୍ରଧାନ ଉପାୟ ।

ଗୋଟିଏ ଟୋକେଇରେ ୭ ନମ୍ବର ଚିତ୍ରପରି କେତେଗୁଡ଼ିଏ ଛୋଟ ଛୋଟ ଅମ୍ବଡାଳ ପୁରାଇବ । ତହିଁର ପତ୍ରଗୁଡ଼ିକ ଅଗରୁ ଖରା ଦେଇ ଦର ଶୁଖିଲା କରି ରଖିଥିବ । ପାକଳ ପୋକଙ୍କୁ ଗୋଟି ଗୋଟି କରି ଆଣି ସେହି ଟୋକେଇରେ ଅମ୍ବପତ୍ରରେ ଛାଡ଼ିଦେବ । ପ୍ରଥମେ କେତେଗୁଡ଼ିଏ ପତ୍ର ଉପରେ ଏକଶତ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପୋକ ପକାଇ ତହିଁ ଉପରେ ଅଳ୍ପ କେତେଗୁଡ଼ିଏ ସେହିଭଳି ଅମ୍ବଡାଳ ରଖିଦେବ । ପୁଣି ଏକଶତ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପୋକ ପକାଇବ । ପୁଣି ଅଳ୍ପ କିଛି ଅମ୍ବଡାଳ ଦେବ । ଏହିପରି ୪।୫ ପରସ୍ତ ପୋକ ଗୋଟିଏ ଟୋକେଇରେ ଛାଡ଼ ପାରିବ । ୧ ଫୁଟ ଗଭୀର ଓ ୧½ ଫୁଟ ବ୍ୟାସର ଗୋଟିଏ ଟୋକେଇରେ ୪।୫ ଶତ ପୋକ ରଖି ପାରିବ । ୮ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ । ଜାମୁପତ୍ର ବା ଅନ୍ୟ କିଛି ସେହି ପ୍ରକାର ପତ୍ର, ଶିରି କାଗଜ, ନଡ଼ା ପ୍ରଭୃତି ଅନ୍ୟ କୌଣସି ପଦାର୍ଥ ମଧ୍ୟ ଢିଲା କରି ଟୋକେଇରେ ପୁରାଇ ତହିଁରେ ପୋକମାନଙ୍କୁ ଛାଡ଼ିଦେଇ ପାରିବ । ଅମ୍ବପତ୍ରରେ କୋଷା କରିବାକୁ ସବୁଠାରୁ ଅଧିକ ସୁବିଧା ହୁଏ ଏବଂ ଅମ୍ବପତ୍ର ସବୁଠାରେ ମିଳେ; ତେଣୁ ଅମ୍ବପତ୍ର ଉଲ୍ଲେଖ କରାଯାଇ ଅଛି । ଟୋକେଇରେ ପତ୍ରଗୁଡ଼ିକ ଢିଲାକରି ସଜାଇବ, ଯେପରି ପୋକ ତା ଭିତରେ ସହଜରେ ବୁଲି ପାରିବେ । ଟୋକେଇଟି ଅଳ୍ପ ଝିଲରି ଥିଲେ ତହିଁ ଭିତରେ ସହଜରେ ପବନ ଖେଳି ପାରିବ ।



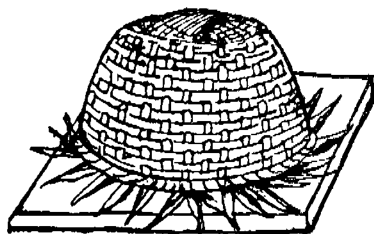
୭ନମ୍ବର ଚିତ୍ର



୮ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

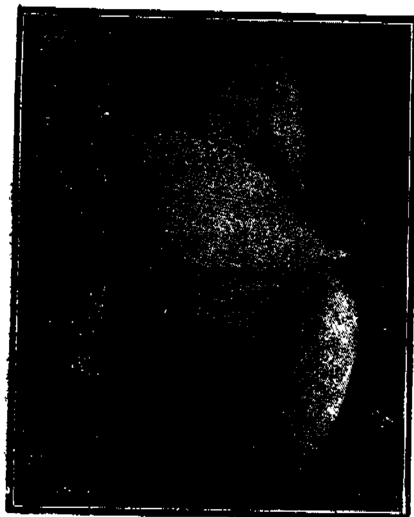
ପୋକଙ୍କୁ ଟୋକେଇରେ ପକାଇ ଦେଲେ ସେମାନେ ଦିନ ଥିବାଯାଏ ଏଣେ ତେଣେ ବୁଲିବେ ଓ ଟୋକେଇରୁ ବାହାରି ଆସିବେ । ସେଥିପାଇଁ ପାଛିଆଟି

ଉପରେ କିଛି ଢାଙ୍କି ଦେବାକୁ ପଡ଼ିବ, କିମ୍ବା ଖଣ୍ଡିଏ ପଟା ଉପରେ ଅଥବା ଗୋଟିଏ ସମତଳ ସ୍ଥାନରେ ୯ ନମ୍ବର ଚିତ୍ରପରି ଚୋଟେଇକୁ ମୁହଁ ମଡ଼ାଇ ଓଲଟାଇ ରଖି ଦେଲେ ପୋକ ପଦାକୁ ଆସି ପାରିବେ ନାହିଁ। ଆଲୁଅ ଥିବାଯାଏ ସେହି ଚୋଟେଇ ଭିତରେ ବୁଲିବେ। ସୂର୍ଯ୍ୟ ଅସ୍ତ ହୋଇ ଅନ୍ଧାର ହେଲାକ୍ଷଣି ପୋକମାନେ ଅମ୍ବ ପତ୍ରରେ ଯେ ଯାହାର ଜାଗା ବାଛିନେଇ ଆପଣା ଆପଣା ପାଟିରୁ ସୂତା ବାହାର କରି ନିଜ ନିଜର ଦେହକୁ ସେହି ସୂତାରେ ଘୋଡ଼ାଇବାରେ ଲାଗିଯିବେ। ପରଦିନ ସକାଳକୁ ଆଉ ପୋକ ଦେଖାଯିବେ ନାହିଁ, କୋଷା ଭିତରେ ଲୁଚି ଯାଇଥିବେ। କିନ୍ତୁ ୪।୫ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ତହିଁ ଭିତରେ ରହି କୋଷା ବୁଣୁଥିବେ।



୯ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

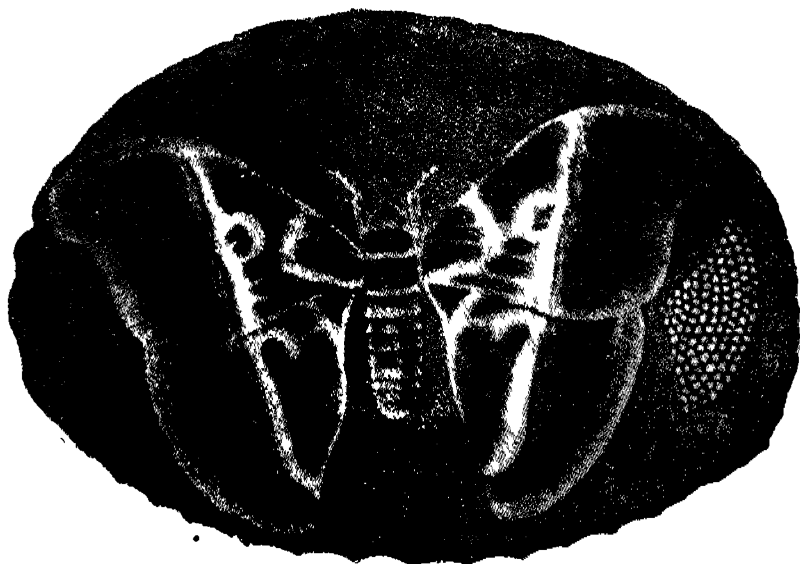
ପୋକମାନେ ପାଟିରୁ ନାଲ ବା ସୂତା ବାହାର କରି ଯେଉଁ ଆବରଣଟି ବୁଣନ୍ତି ତାହାକୁ କୋଷା କହନ୍ତି। ୧୦ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ। ସାଧାରଣତଃ ୫ ଦିନପରେ ଏବଂ ଶୀତ ଦିନରେ ୮ ଦିନ ପରେ ଅମ୍ବପତ୍ରରୁ କୋଷା ଗୁଡ଼ିକ ଛଡ଼ାଇ ନେଇ ତାହାକୁ ଗୋଟି ଗୋଟି କରି ଗୋଟିଏ ଡାଲାରେ ସଜାଡ଼ି ରଖିଦେବ। ଗୋଟିଏ କୋଷା ଉପରେ ଆଉ ଗୋଟିଏ କୋଷା ରଖିବ ନାହିଁ। ପୋକ କୋଷା ଭିତରେ ୧୮ ଦିନ ରହିବେ। ତାପରେ ପ୍ରଜାପତି ହୋଇ କୋଷାକୁ ଫୁଟାଇ ତହିଁରୁ ବାହାରି ଆସିବେ। ଶୀତ ଦିନରେ ଶୀତର ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ ସମୟ ସମୟରେ ପ୍ରଜାପତି ବାହାରିବାକୁ ୩୦।୪୦ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଡେରି ହୁଏ। ପ୍ରଜାପତି ବାହାରିଗଲେ ଖାଲି କୋଷାକୁ ସିଝାଇ ତହିଁରୁ ସୂତା କାଟିବାକୁ ହୁଏ। ସାଧାରଣତଃ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ କୋଷା ୨ ଇଞ୍ଚରୁ ୨୳ ଇଞ୍ଚ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲମ୍ବା ଓ ୨ ଇଞ୍ଚରୁ ୨୳ ଇଞ୍ଚ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ମୋଟ ହୁଏ। ପ୍ରାୟ ୨୫୦୦ କୋଷା ଓଜନ କଲେ ତାହା ୮୦ ତୋଳା ବା ବାଲେଶ୍ୱର ଏକ ସେର ଓଜନ ହୁଏ।



୧୦ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ପ୍ରଜାପତି—ପୋକ କୋଷା ଭିତରେ ଥିବା ସମୟରେ ତାଙ୍କର ରୂପ ବଦଳିଯାଏ । ତାଙ୍କ ମୁହଁରୁ ଏକ ପ୍ରକାର ଲାଳ ବାହାରେ । ସେହି ଲାଳ ଲାଗି କୋଷାର ଗୋଟିଏ ମୁଣ୍ଡରେ କଣା ହୋଇଯାଏ । ସେହି କଣାବାଟେ ପୋକମାନେ ପ୍ରଜାପତି ରୂପ ଧରି କୋଷାରୁ ବାହାରି ଆସନ୍ତି । ବାହାରିବା ବେଳେ ତାଙ୍କର ଝାଣ ବାହାରି ଥାଏ, ଗୋଡ଼ ବାହାରି ଥାଏ ଏବଂ ଛୋଟ ଛୋଟ ଦୁଇଟି ଡେଣା ବାହାରିଥାଏ । ସେ ଡେଣାରେ ଆଦୌ ବଳ ନ ଥାଏ । କୋଷା ଭିତରୁ ବାହାରି ଆସି ସେମାନେ ଡାଳ ଦାଢ଼ରେ ବାଦୁଡ଼ିପରି ଲଟକି ରହନ୍ତି । ରହୁଁ ରହୁଁ ତାଙ୍କର ଡେଣା ଲମ୍ବ ହୋଇଯାଏ ଓ ଚଉଡ଼ା ହୋଇ ମେଲି ହୋଇଯାଏ । ପ୍ରାୟ ଅଧଘଣ୍ଟା ମଧ୍ୟରେ ସେମାନେ ପୂର୍ଣ୍ଣାଙ୍ଗର ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ପ୍ରଜାପତି ହୋଇଯାନ୍ତି ।

ପୋକ ହୋଇଥିବା ଅବସ୍ଥାରେ ଏଣ୍ଡିପୋକ ମାଈ କି ଅଣ୍ଡିରା ଚିହ୍ନା ପଡ଼ନ୍ତି ନାହିଁ । ପ୍ରଜାପତି ହେଲେ ସହଜରେ ଚିହ୍ନା ପଡ଼ନ୍ତି । ଅଣ୍ଡିରା ପ୍ରଜାପତିଙ୍କର ଦେହ ଛୋଟ ଏବଂ ସେମାନେ ସହଜରେ ଉଡ଼ି ପାରନ୍ତି । ମାଈ ପ୍ରଜାପତିଙ୍କର ଶରୀର ବଡ଼, ସେମାନେ ଆଦୌ ଉଡ଼ି ପାରନ୍ତି ନାହିଁ ।



୧୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ପ୍ରଜାପତି କିଛି ଖାଆନ୍ତି ନାହିଁ; କିନ୍ତୁ ୭।୮ ଦିନ ବଞ୍ଚନ୍ତି । କ୍ରମେ ସେମାନଙ୍କ ଡେଣାର ରଙ୍ଗ ଆପେ ମଉଳିଯାଏ । ତା ପରେ ଆପେ ଆପେ ମରିଯାନ୍ତି ।

ଅଣ୍ଡା—ପ୍ରଜାପତି ବାହାରିବା ପରେ ତାଙ୍କୁ ଗୋଟିଏ ଟୋକେଇରେ ନେଇ ବସାଇ ଦିଆଯାଏ । ଗୋଟିଏ ସାଧାରଣ ଟୋକେଇରେ ୧୦୦ ଗୋଟି ପ୍ରଜାପତିଙ୍କୁ ବସାଇଦେଇ ହେବ । ସେମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ସଙ୍ଗମ ହୋଇ ପରଦିନ ସକାଳୁ ତାହିଁମଧ୍ୟରୁ ଅନେକଗୁଡ଼ିଏ ଯୋଡ଼ା ଯୋଡ଼ା ହୋଇ ଲାଗି ଯାଇଥିବେ । ସେହି ଯୋଡ଼ାଗୁଡ଼ିକ କାଢ଼ି ନେଇ ଆଉ ଗୋଟିଏ ଜାଗାରେ ରଖିବ । ସନ୍ଧ୍ୟା ପୂର୍ବରୁ ତାଙ୍କୁ ଯୋଡ଼ାରୁ ଟାଣି ଛଡ଼ାଇଦେବ । ମାଈ ପ୍ରଜାପତିଗୁଡ଼ିକୁ ନେଇ ଗୋଟିଏ ଡାଲାରେ କାଗଜ ଖଣ୍ଡିଏ ପକାଇ ତାହିଁ ଉପରେ ବସାଇଦେବ । ସେମାନେ ସେହିଠାରେ ୩।୪ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅଣ୍ଡା ଦେବେ । ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ପ୍ରଜାପତି ଦୁଇ ଶହରୁ ଅଢ଼େଇଶହ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅଣ୍ଡା ଦେବେ । ପ୍ରତିଦିନର ଅଣ୍ଡାକୁ ପୃଥକ୍ ପୃଥକ୍ କରି ରଖିବ । ପ୍ରଥମ ଓ ଦ୍ୱିତୀୟ ଦିନ ବାହାରିଥିବା ଅଣ୍ଡାର ପୋକ ସବଳ ହେବେ । ୩ୟ ଓ ୪ର୍ଥ ଦିନ ବାହାରିଥିବା ଅଣ୍ଡାର ପୋକ ସବଳ ହେବେ ନାହିଁ; ତେଣୁ ସେ ଅଣ୍ଡା ସବୁକୁ ସାଇତି ରଖିବା ଦରକାର ନୁହେଁ ।

ଡିମ୍ବ ଫୁଟିବା—୧୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ରରେ ଯେଉଁ ପ୍ରଜାପତିର ଛବି ଦିଆଯାଇଅଛି, ସେହି ମାଈ ପ୍ରଜାପତି ଅଣ୍ଡା ଦିଅନ୍ତି । ଚିତ୍ରରେ ପ୍ରଜାପତିର ଗୋଟିଏ ପାର୍ଶ୍ୱରେ କେତେଗୁଡ଼ିଏ ଅଣ୍ଡାର ଚିତ୍ର ମଧ୍ୟ ଦିଆଯାଇ ଅଛି । ଅଣ୍ଡାଗୁଡ଼ିକ ଛୋଟ ଛୋଟ, ଧୋବଳା, ସାଗୁଦାନା ପରି । ଏଣ୍ଡି ଅଣ୍ଡା ଖୁବ୍ ଶକ୍ତ । ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡାକୁ ଛେଚିଲେ ତାହା ସହଜରେ ଭାଙ୍ଗିବ ନାହିଁ । କନା ବା କାଗଜ ପୁଡ଼ାରେ ଅଣ୍ଡା ରଖିବ । ଯେଉଁଠାରେ ରଖିବ ସେଠାରେ ଯେପରି ପବନ ଲାଗୁଥିବ । ଖଣ୍ଡିଏ କନାରେ ପୁଡ଼ା କରି ତାହାକୁ ସଛିଦ୍ର କାଠବାକ୍ସ ବା ଟିଣ ଡବାରେ ବନ୍ଦ କରିଦେଲେ ଅଣ୍ଡା ଡାକ-ଦ୍ୱାରା ଦୂରକୁ ପଠାଯାଇ ପାରିବ କିମ୍ବା ବାଉଁଶ ନଳା ଖଣ୍ଡିକରେ ପୂରାଇ ତାହାର ଦୁଇ ପାଟିରେ ଦୁଇ ଖଣ୍ଡି ମୋଟା କାଗଜ ଲଗାଇ ନହିଁରେ ଗୁଡ଼ିଏ ଫୋଡ଼ କରି ଅଣ୍ଡା ସବୁ ଡାକରେ ପଠାଯାଇ ପାରିବ । ଅଣ୍ଡା ଫୁଟିବା ସମୟ ପୂର୍ବରୁ ଯେତେ ଦୂର ଡାକରେ ଯାଇ ପାରିବ ତେତେ ଦୂରକୁ ଡାକଦ୍ୱାରା ଅଣ୍ଡା ପଠାଇ ହେବ । ଅଣ୍ଡା ଫୁଟିବାପାଇଁ କିଛି କରିବାକୁ ହେବ ନାହିଁ । ଅଣ୍ଡା ଆପେ ଆପେ ଫୁଟିବେ ।

ଅଣ୍ଡା ହେବା ଦିନଠାରୁ ୭ ଦିନରେ ଅଣ୍ଡା ଫୁଟିବେ । କେବଳ ଶୀତ ଦିନରେ ଅଣ୍ଡା ଫୁଟିବାକୁ ବିଳମ୍ବ ହୁଏ । ଡିସେମ୍ବର ମାସଠାରୁ ଫେବୃଆରି ମାସ ଯାଏ ଅଣ୍ଡା ଫୁଟିବାକୁ ୧୩ ଦିନରୁ ୨୧ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲାଗିଯାଏ । ଅଣ୍ଡା ଫୁଟିବା ସମୟ ହେଲେ ଅଣ୍ଡାର ରଙ୍ଗ ପାଉଁଶିଆ ଦେଖାଯାଏ । ଭୋର ୪ଟା ଠାରୁ ଦିନ ୧୧ଟା ମଧ୍ୟରେ ଅଣ୍ଡା ଫୁଟନ୍ତି ।

ଅଣ୍ଡା ଯେବେ ଭଲ ଥିବ ଅର୍ଥାତ୍ ଭଲ ପ୍ରଜାପତିର ଅଣ୍ଡା ହୋଇଥିବ ଏବଂ ସେ ପ୍ରଜାପତିର କିଛି ରୋଗ ନ ଥିବ, ତେବେ ପୋକ ସବୁ ସବଳ ହେବେ, କୋଷା ବଡ଼ ବଡ଼ ହେବ ଏବଂ ସୂତା ମଧ୍ୟ ଶକ୍ତ ହେବ ଓ କୋଷାରୁ ଅଧିକ ସୂତା ବାହାରିବ । ଅଣ୍ଡା ଯେବେ ରୋଗା

ପ୍ରଜାପତିର ହୋଇଥିବ, ତେବେ ପୋକ ରୋଗିଣା ହେବେ ଏବଂ ମରିଯିବେ; ତେଣୁ ପ୍ରତିଥର ଭଲ ଦେଖାଯାଉ ଭଲ ଭଲ ପ୍ରଜାପତିଙ୍କୁ ବାଛି କରି ରଖି ତାଙ୍କର ଅଣ୍ଡାକୁ ବହନ କରିବ ।

ଥରେ ଅନ୍ୟ ସ୍ଥାନରୁ ଅଣ୍ଡା ଆଣିଲେ ତହିଁରୁ ପୋକ ହେବେ ଏବଂ ପ୍ରଜାପତି ହେବେ । ସେହି ପ୍ରଜାପତି ଅଣ୍ଡା ଦେବେ, ପୁଣି ସେ ଅଣ୍ଡାରୁ ପୋକ ଜାହାର ସେମାନେ ପୁଣି ପ୍ରଜାପତି ହୋଇ ଅଣ୍ଡା ଦେବେ । ଏହିପରି ଥରକୁ ଥର ଏଣ୍ଡି ଫସଲ ଲାଗି ରହିଥିବ । ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ସହଜରେ ୫।୬ ଥର ଫସଲ ଉଠାଇ ହେବ । ମାତ୍ର ୫।୬ ଥର ଏହିପରି ହୋଇଗଲା ପରେ ଯେଉଁ ଅଣ୍ଡା ହେବ, ତହିଁରୁ ପୋକ ଯେତେ ବାହାରିବେ ସେମାନେ ସବଳ ହେବେ ନାହିଁ । କିନ୍ତୁ ସେହି ଅଣ୍ଡା ଅନ୍ୟ କୌଣସି ଦୂର ସ୍ଥାନକୁ ପଠାହେଲେ ସ୍ଥାନ ପରିବର୍ତ୍ତନ ଗୁଣରେ ସେହି ଅଣ୍ଡାର ପୋକ ସେଠାରେ ବଡ଼ ଏବଂ ସବଳ ହେବେ । ସେହିପରି ଅନ୍ୟ ସ୍ଥାନର ଅଣ୍ଡା ଏଠାକୁ ଅଣାଇଲେ ତହିଁର ପୋକ ଏଠାରେ ବଡ଼ ଓ ସବଳ ହେବେ । ମାତ୍ର ଅଣ୍ଡା ଦେଇଥିବା ପ୍ରଜାପତି ରୋଗିଣା ହୋଇଥିଲେ ପୋକ ମଧ୍ୟ ରୋଗିଣା ହେବେ ।

ଏଣ୍ଡିପୋକ ଅଧିକ ଗ୍ରୀଷ୍ମ ସହ୍ୟ କରି ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ଓଡ଼ିଶାରେ ଗ୍ରୀଷ୍ମକାଳରେ ପୋକ ସବୁ ମରିଯାଆନ୍ତି । ୧୦୦ ଡିଗ୍ରୀରୁ ଅଧିକ ଉତ୍ତାପ ଯେତେବେଳେ କୌଣସି ସ୍ଥାନରେ ହୁଏ ସେତେବେଳେ ସେଠାରେ ଏହି ପୋକ ବଞ୍ଚି ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ଏଣ୍ଡିପୋକ ଅଧିକ ଶୀତ ମଧ୍ୟ ସହ୍ୟ କରି ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ଶୀତପ୍ରଧାନ ଦେଶରେ ଏଣ୍ଡିପୋକ ବଞ୍ଚନ୍ତି ନାହିଁ । ଓଡ଼ିଶାରେ ଯେପରି ଶୀତ ହୁଏ ତହିଁରେ ଅଳ୍ପ ଯତ୍ନରେ ପୋକ ଶୀତକାଳରେ ଏଠାରେ ବଞ୍ଚି ରହି ଯାଉଅଛନ୍ତି । ଶୀତଦିନରେ ଉଷୁମ ଥିବା ଘରେ ପୋକ ରଖିଲେ ପୋକ ମରିବେ ନାହିଁ । ଓଡ଼ିଶାରେ ଅନେକ ସ୍ଥାନରେ ଖରାଦିନେ ୧୦୦ ଡିଗ୍ରୀରୁ ଅଧିକ ଉତ୍ତାପ ହୁଏ । ଚୈତ୍ର ମାସ ମଧ୍ୟଭାଗରୁ ଜ୍ୟେଷ୍ଠ ମାସରେ ବର୍ଷା ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଓଡ଼ିଶାରେ ପୋକ ବଞ୍ଚି ରହି ପାରୁ ନାହାନ୍ତି । ପବନରେ ପ୍ରଚୁର ପରିମାଣରେ ଜଳୀୟବାଷ୍ପ ଥିଲେ ପୋକ ମରିବେ ନାହିଁ । ବାୟୁ ଶୁଷ୍କ ହୋଇଗଲେ ପୋକ ମରିଯିବେ । ଜ୍ୟେଷ୍ଠ ମାସରେ ବର୍ଷା ହେବାଠାରୁ ମାର୍ଗଶିର ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏବଂ ମାଘ ମାସରୁ ଚୈତ୍ର ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସମୟ ମାନଙ୍କରେ ଏଣ୍ଡିପୋକ ଓଡ଼ିଶାରେ ଖୁବ୍ ସତେଜ ଓ ସବଳ ହୋଇ ବଢ଼ନ୍ତି ।

ଗ୍ରୀଷ୍ମ ଋତୁରେ ଯେଉଁ ଘରେ ପୋକ ପୋଷିବ, ସେ ଘରେ ପ୍ରତିଦିନ ବାରମ୍ବାର ପାଣି ଛିଞ୍ଚୁଥିବ । ପ୍ରତିଦିନ ଘରଭିତର ଲିପି ପୋଛି ଦେଉଥିବ । ଗୋଟିଏ ବା ଦୁଇଟି ହାଣ୍ଡିରେ ବା କୁଣ୍ଡରେ ପାଣି ପୂର୍ଣ୍ଣକରି ସେ ଘର ଭିତରେ ରଖି ଦେଇଥିବ । ଶୀତ ଦିନରେ ଯେଉଁ ଘରେ ପୋକ ରଖିବ, ସେ ଘରକୁ ଯଥା ସମ୍ଭବ ଉଷୁମ ରଖିବାକୁ ଚେଷ୍ଟା କରିବ ।

ଏଣ୍ଡିପୋକଙ୍କ ପରମାୟୁ—ସାଧାରଣତଃ ଏଣ୍ଡି ଅଣ୍ଡା ୭ ଦିନରେ **ଫୁଟେ** । ଅଣ୍ଡାରୁ ପୋକ ବାହାର ୧୮ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପୋକ ଅବସ୍ଥାରେ ବଞ୍ଚନ୍ତି । ତା ପରେ ୧୮ ଦିନ କୋଷା ଭିତରେ ରହନ୍ତି । କୋଷାରୁ ପ୍ରଜାପତି ହୋଇ ବାହାର ୭।୮ ଦିନ ବଞ୍ଚନ୍ତି । ଏହିରୂପେ ଅଣ୍ଡା ଫୁଟିବା ଦିନଠାରୁ ପ୍ରଜାପତିଙ୍କ ମରିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପୋକ ୪୩।୪୪ ଦିନ ବଞ୍ଚନ୍ତି; କିନ୍ତୁ ଶୀତ-କାଳରେ ଦୁଇ ମାସରୁ ଅଢ଼େଇ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବଞ୍ଚନ୍ତି ।

ପୋକଙ୍କ ରୋଗ : ଏଣ୍ଡିପୋକଙ୍କର କଠା, କଲାଶିରା ପ୍ରଭୃତି ରୋଗ ହୁଏ । ସାଧାରଣ ପୋଷାଳି ତାହା ଠଉରେଇ ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ମାଈ ପ୍ରଜାପତି ଅଣ୍ଡା ଦେଲା ପରେ ମରିଗଲେ ସେହି ମଲା ଦେହକୁ ଅଣୁବୀକ୍ଷଣ (ଦୁର୍ବୀନ) ଯନ୍ତ୍ର (Microscope) ଦ୍ୱାରା ପରୀକ୍ଷା କଲେ ରୋଗ ଠଉରେଇ ହୁଏ । ରୋଗଣା ପ୍ରଜାପତିଙ୍କ ଅଣ୍ଡାଗୁଡ଼ିକ ନଷ୍ଟ କରି ଦିଆଯାଏ । ଭଲ ପ୍ରଜାପତିଙ୍କ ଅଣ୍ଡା ବଢ଼ନ ପାଇଁ ରଖାଯାଏ । ରୋଗର ଚିକିତ୍ସା ସମ୍ଭବପର ନୁହେଁ । ଏକମାତ୍ର ପ୍ରତିକାର ଏହି ଯେ ପ୍ରଥମଥର ପୋକ ପାଳିବାକୁ ଆରମ୍ଭ କଲାବେଳେ ଭଲ ପରୀକ୍ଷିତ ଅଣ୍ଡା ଆଣି ପୋକ ପାଳିବ । ଥରେ ଫସଲ ଉଠିଗଲେ ପୋକ ରହୁଥିବା ଘରକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଗୋବର ପାଣିରେ ଲିପିବ ଅଥବା ତୁତିଆ ପାଣିରେ ଧୋଇବ । ଡାଲା, ଘୋଡ଼ଚ, ଚୌକେଇ ପ୍ରଭୃତିକୁ ତୁତିଆ ପାଣିରେ ଭଲ କରି ଧୋଇ ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଦ୍ୱିତୀୟ ଫସଲ ଆରମ୍ଭ କରିବ । ପୋକ ପାଳୁଥିବା ସମୟରେ କୌଣସି ଗୋଟିଏ ପୋକ ରୋଗିଣା ଦେଖାଗଲେ ତାହାକୁ ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ଡାଲାରୁ ବାହାର କରି ନଷ୍ଟ କରିଦେବ । ତାହାହେଲେ ଅନ୍ୟ ପୋକଙ୍କୁ ସେ ରୋଗ ଡେଇଁବାର ଆଶଙ୍କା ରହିବ ନାହିଁ । କୌଣସି ଡାଲାରେ ଅଧିକ ପୋକ ରଖିବ ନାହିଁ । ପୋକମାନେ ଚଳପ୍ରଚଳ ହେବାକୁ ଅଧିକ ସ୍ଥାନ ନ ପାଇଲେ ବେଶୀ ବଢ଼ି ପାରନ୍ତି ନାହିଁ ଓ ରୋଗିଣା ହୋଇ ଯାଆନ୍ତି ।

ପୋକଙ୍କ ଶତ୍ରୁ—

ପିମ୍ପୁଡ଼ି, କଣ୍ଢା, ଝିଟିପିଟି, ଅସରପା, ମୂଷା, ଚୁଚୁନ୍ଦରା, ଗୁଣ୍ଡୁଚିମୂଷା, ଗୋଧି, କାଉ, କୁକୁଡ଼ା, ବଣି, ଘରଚଟିଆ ପ୍ରଭୃତି ଏଣ୍ଡିପୋକଙ୍କର ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଶତ୍ରୁ । ଏମାନଙ୍କ ଛଡ଼ା ଆଉ ଯେଉଁ ଜନ୍ତୁମାନେ ସାଧାରଣତଃ ପୋକ ଖାଆନ୍ତି, ସେମାନେ ମଧ୍ୟ ଏଣ୍ଡିପୋକ ପାଇଲେ ଖାଇ-ପିବେ । ଯେଉଁ ଘୋଡ଼ଚ ବା ମଞ୍ଚା ଉପରେ ପୋକଥିବା ଡାଲା ସବୁକୁ ରଖିବ, ତାହାର ଗୋଡ଼-ତଳେ ଜଳପାତ୍ର ରଖି ଜଳ ଦେଲେ ଜମା ପିମ୍ପୁଡ଼ିଙ୍କଠାରୁ ରକ୍ଷା ମିଳି ପାରେ । ୬ ନମ୍ବର ଟିଣ ପରି ଟିଣର ଖଣ୍ଡିଏ ଚୁଙ୍ଗା ବା କାହାଳୀ କରି ତାହାକୁ ଘୋଡ଼ଚଆ ଗୋଡରେ ଓଲଟା କରି ଲଗାଇ ଦେଲେ ମୂଷା ଓ ଚୁଚୁନ୍ଦରା ଆଦି ଘୋଡ଼ଚ ଉପରକୁ ଉଠି ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ସବୁଠାରୁ ପିମ୍ପୁଡ଼ିଙ୍କ ଦାଉ ସମ୍ଭାଳିବା ଅଧିକ କଠିନ ହୁଏ । ସେଥିପାଇଁ ଘୋଡ଼ଚଆ ଗୋଡରେ କେହି କେହି ଅଲକାତରା

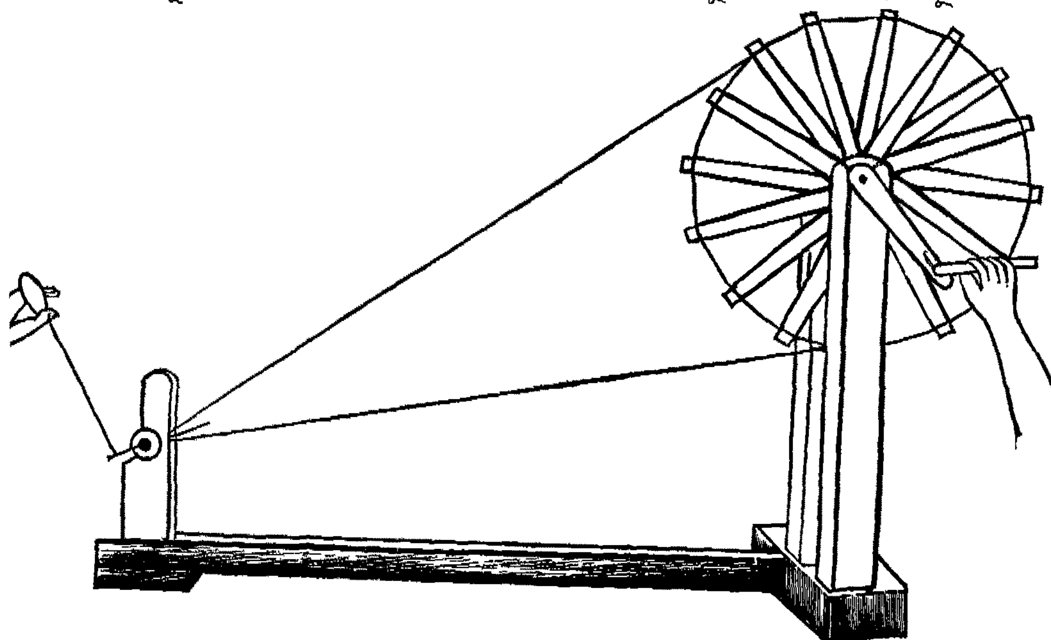
(କୋଲତାର ବା ଝୁଲ) ଲଗାନ୍ତି । କେହି କେହି କରଞ୍ଜତେଲ, କାର୍ବଲିକତେଲ, ଫିନାଇଲ ପ୍ରଭୃତିରେ କନା ବୁଡ଼ାଇ ସେହି କନାକୁ ଘୋଡ଼ଣର ଗୋଡ଼ରେ ବାନ୍ଧନ୍ତି । ମାତ୍ର ପିମ୍ପୁଡ଼ି ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ବନ୍ଦ ହୁଅନ୍ତି ନାହିଁ । ଘୋଡ଼ଣ ଗୋଡ଼ରେ ଦୁଇ ଚାରି ଦିନ ଅନ୍ତରରେ ଥରେ ଲେଖାଏଁ ଚୂଆ ଲଗାଇଦେଲେ ପିମ୍ପୁଡ଼ି ସହଜରେ ଉଠିବେ ନାହିଁ । କିନ୍ତୁ ଘରଟି ବର୍ଷବର ଦିନ ମଧ୍ୟରେ ୨।୩ଥର କରି ପହଁରି (ଓଳାଇ) ଦେଲେ ପିମ୍ପୁଡ଼ିଙ୍କ ଦାଉ ନିଶ୍ଚୟ କମିବ । ଅସରପା, ଝିଟିପିଟି, ଘରଚଟିଆ ପ୍ରଭୃତିଙ୍କୁ ବନ୍ଦ କରିବାକୁ ହେଲେ ଘୋଡ଼ଣରେ ଜାଲ ଲଗାଇବାକୁ ପଡ଼ିବ । ପୋଷାଳିଙ୍କର ସବୁବେଳେ ତୀକ୍ଷ୍ଣ ଦୃଷ୍ଟି ରହିଲେ ପୋକଙ୍କୁ ସହଜରେ କେହି ନଷ୍ଟ କରି ପାରିବେ ନାହିଁ । ଆଉ ଗୋଟିଏ ପ୍ରକାର ବଡ଼ ବଡ଼ ମାଛି ଅଛନ୍ତି, ସେମାନେ ମଧ୍ୟ ଏହି ପୋକଙ୍କର ଶତ୍ରୁ । ତାଙ୍କ ପ୍ରତି ଦୃଷ୍ଟି ରଖିବାକୁ ହେବ । ଦୋକ୍ତା ବା ଧୂଆଁପତ୍ର ଓ ଗୁଡ଼ାଖୁ ଏଣ୍ଡିପୋକଙ୍କ ପକ୍ଷରେ ବିଷାକ୍ତ; ତେଣୁ ଚୁଣ୍ଡି, ନାସ, ପିକା ଗୁଡ଼ାଖୁ ପ୍ରଭୃତି ଏଣ୍ଡିପୋକଙ୍କ ନିକଟକୁ ନେବ ନାହିଁ ।

କୋଷା ସିଝାଇବା— ଟସର, ମାଳବାରୀ ଓ ମୁଗା କୋଷାରୁ ଯେପରି ଗୋଟିଏ ଖିଅ ବାହାରେ, ଏଣ୍ଡି କୋଷାରୁ ସେପରି ଖିଅ ବାହାରେ ନାହିଁ । ଏଣ୍ଡି କୋଷାକୁ ସିଝାଇ ଅରଟରେ ସୂତା କାଟିବାକୁ ହୁଏ । ସାଧାରଣତଃ କୋଷାରୁ ପୋକ ପ୍ରଜାପତି ହୋଇ ବାହାରି ଯାଇଥାଆନ୍ତି । କିନ୍ତୁ ଯେଉଁଗୁଡ଼ିକ ଦୁର୍ବଳ ବା ରୋଗୀ ଥାଆନ୍ତି, ସେଗୁଡ଼ିକ କୋଷା ଭିତରେ ବନ୍ଦ ହୋଇ ରହି ମରିଯାଆନ୍ତି । ତାକୁ ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଦେବାକୁ ହୁଏ । ତାହା ନ କଲେ ସଢ଼ିଯାଇ ଗନ୍ଧ ହୁଏ । ଶୁଖିଗଲା ପରେ ସେହି କୋଷାର ଏକ ପାଖରୁ ଟିକିଏ କାଟି ଦେଇ ତାକୁ ଚିପି ଶୁଖିଲା ମଲା ପୋକକୁ ବାହାର କରି ଦେବାକୁ ହୁଏ ।

ପୂର୍ବେ ପ୍ରଥମେ କୋଷାକୁ ପାଣିରେ ପକାଇ ୧୨ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଭିଜାଇ ରଖିବାକୁ ପଡ଼ୁଥିଲା । ତାପରେ ତାହାକୁ କାଢ଼ି ସଫାକରି ଧୋଇ ଗୋଟିଏ କନା ଥଳିରେ ପୂରାଇ ବା ଖଣ୍ଡିଏ କନାରେ ପୁଡ଼ା ବାନ୍ଧି ୧ ସେର କୋଷା ପାଇଁ ୧୦ ସେର ପାଣିରେ ୩ଛଟାଙ୍କି ସୋଡ଼ା ପକାଇ ତହିଁରେ କୋଷା ପୁଡ଼ାକୁ ୩ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନିଆଁରେ ସିଝାଇବାକୁ ହେଉଥିଲା । କିନ୍ତୁ ବର୍ତ୍ତମାନ ପରୀକ୍ଷାଦ୍ୱାରା ଦେଖାଗଲାଣି ଯେ ଆଉ କୋଷାକୁ ପାଣିରେ ଭିଜାଇବାର ଆବଶ୍ୟକ ନାହିଁ । ଶୁଖିଲା କୋଷାକୁ ଗୋଟିଏ କନା ଥଳିରେ ପୂରାଇ କିମ୍ବା ଖଣ୍ଡିଏ କନାରେ ପୁଡ଼ାବାନ୍ଧି ତାହା ବୁଡ଼ାଇବାପାଇଁ ଯେତିକି ଆବଶ୍ୟକ ସେତିକି ପରିମାଣରେ ପାଣି ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ ଦେଇ ତହିଁରେ ୧ସେର କୋଷାକୁ ୩ଛଟାଙ୍କ ହିସାବରେ ସୋଡ଼ା ପକାଇ ପାଣିକୁ ନିଆଁରେ ଗରମ କରିବ । ପାଣି ଫୁଟିଲେ କୋଷା-ପୁଡ଼ାଟି ତହିଁରେ ପକାଇବ । କିଛି ସମୟପରେ ପୁଡ଼ାଟିକୁ ଲେଉଟାଇ ଦେବ । ପ୍ରାୟ ଅଧଘଣ୍ଟାପରେ କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ସିଝି ଯିବ । ସେତେ- ବେଳେ ଗୋଟିଏ ଦୁଇଟି କୋଷା ବାହାର କରି ଆଣି ଦୁଇ ହାତରେ ଦଳି ଓଟାରି ଦେଲେ ଯେବେ

ତାହାର ରୁଅଗୁଡ଼ିକ ଫାଟି ଯାଉଥିବାର ଦେଖିବ ତେବେ ଜାଣିବ ଯେ, କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ସିଦ୍ଧ ହୋଇ ଗଲାଣି। ତେତେବେଳେ ନିଆଁରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣି କୋଷାଗୁଡ଼ିକ କାଢ଼ି ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଭଲ ପାଣିରେ ଉତ୍ତମରୂପେ ଧୋଇବ ଯେପରି ସୋଡ଼ା ବାହାରିଯିବ। ତାପରେ ଚପୁଡ଼ ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ। ସିଝା କୋଷାଗୁଡ଼ିକୁ ଏକାଠି ଦଳି ଦେବ ନାହିଁ। ରୁଅ ସବୁ ଜଲ୍ଝର ଗଲେ ସୂତା କାଟିବାକୁ ଅସୁବିଧା ହେବ। କୋଷା କମ୍ ସିଝିଥିଲେ ସହଜରେ ଖିଅ ବାହାରିବ ନାହିଁ। କୋଷା ଅଧିକ ସିଝିଗଲେ ସୂତାର ବଳ କମିଯିବ।

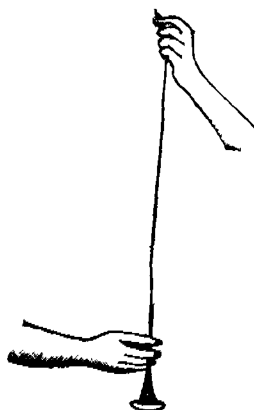
ସୂତାକଟା—ଏଣ୍ଡି ସୂତା କାଟିବା କପାସୂତା କାଟିବାଠାରୁ ସହଜ। କପା ଭଣିବାକୁ ପଡ଼େ ଏବଂ କପାରେ ବଳଣା ବଳିବାକୁ ହୁଏ; ମାତ୍ର ଏଣ୍ଡି କୋଷାରେ ସେ ସବୁ କିଛି କରିବାକୁ ପଡ଼େ ନାହିଁ। ଗୋଟିଏ ସିଝା କୋଷା ନେଇ ଦୁଇ ହାତରେ ଦଳିଦେବ। ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ଟାଣିଦେଲେ ତାହାର ରୁଅଗୁଡ଼ିକ ଫୁଗୁଲା ହୋଇଯିବ। ଏହିପରି କେତେଗୁଡ଼ିଏ କୋଷାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ରଖିବ। ତା ପରେ ତହିଁରୁ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ନେଇ ସାଧାରଣ ଅରଟରେ କପା ସୂତା କାଟିଲା ପରି ସୂତା



୧୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର।

। ୧୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ। ସୂତା କାଟିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ସମସ୍ତେ ଜାଣନ୍ତି। ଏ ସମ୍ବନ୍ଧରେ ଲେଖିବା ଅନାବଶ୍ୟକ।

ସୂତା କାଟିବାର ଅଉ ଗୋଟିଏ ସହଜ ଯନ୍ତ୍ର ଟକଲ ବା ହାତ ତାକୁଡ଼ି । ୧୩ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ । ଏଥିରେ ଯେ ଇଚ୍ଛା ସେ ସହଜରେ ସୂତା କାଟି ପାରିବେ । ଛୋଟ ଛୋଟ ପିଲାମାନେ, ବୁଢ଼ା, ବୁଢ଼ୀ, କାଲ, ଅନ୍ଧ, ପୁରୁଷ, ସ୍ତ୍ରୀ ଇତ୍ୟାଦି ସମସ୍ତେ ଏଥିରେ ସୁତା କାଟି ପାରିବେ । କୋଷାଟି ବାମ ହାତରେ ଧରିବ । ତାକୁଡ଼ିକୁ ଡାହାଣ ହାତରେ ଥରେ ବୁଲାଇ ଛାଡ଼ିଦେବ ଏବଂ କୋଷାରୁ ଶିଅ ଟାଣି ଦେଉଥିବ । ତାକୁଡ଼ି ତାହାକୁ ପାକଲ କରି ଦେଉଥିବ । ତାକୁଡ଼ି ଘୁରିବାର କମି ହୋଇଗଲେ ପୁଣି ଥରେ ଥରେ ତାକୁଡ଼ି ବେଣ୍ଟକୁ ଧରି ବୁଲାଇ ଦେଉଥିବ । ତାକୁଡ଼ିରେ ସୂତା ସୁନ୍ଦର ହୁଏ । ମାତ୍ର ସୂତାର ପରିମାଣ ଅରଟ ଅପେକ୍ଷା କମ୍ ହୁଏ ।



୧୩ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଅଉ ଗୋଟିଏ ଉନ୍ନତ ଧରଣର ଅରଟ ଏଥିନିମନ୍ତେ ବାହାରି ଅଛି । ତାହା ଗୋଡ଼ରେ ଚଲାଇବାକୁ ହୁଏ । ଦୁଇ ହାତ ଖାଲି ରହିବାରୁ କୋଷା ଯୋଗାଇଦେବାକୁ ସୁବିଧା ହୁଏ । ଏଥିରେ ସୂତା କଟା ହେବା ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ନିଜ ଛାଏଁ



୧୪ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଗୁଡ଼ାଇ ହୋଇଯାଏ । ୧୪ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ । ସାଧାରଣ ଅରଟରେ ଯେତେ ସୂତା କଟାଯାଇ ପାରିବ, ସେହି ସମୟ ମଧ୍ୟରେ ଏହାଦ୍ୱାରା ତହିଁର ୩ ଗୁଣ ସୂତା କାଟି ହେବ ।

ଏକ ସେର ଓଜନର ଅସିଝା କୋଷା ସିଝାଇ ସୂତା କାଟିଲେ ତହିଁରୁ ଦଶ ଛଟାଙ୍କି ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସୂତା ବାହାରିବ । ସୂତା କାଟିବା ଲୋକର ଅଭ୍ୟାସ ଅନୁସାରେ ସୂତା ସରୁ ବା ମୋଟା ହୁଏ । ସରୁ ହେଉ ବା ମୋଟା ହେଉ ସୂତାକୁ ଏକ ସମାନ କରି ପାରିଲେ ତହିଁରେ ଯେଉଁ ଲୁଗା ବୁଣାଯିବ, ତାହା ସୁନ୍ଦର ହେବ ।

ଲୁଗାବୁଣା

ଯେ କୌଣସି ତନ୍ତରେ ଏଣ୍ଡି ସୂତାରୁ ଲୁଗା ବୁଣାଯାଇ ପାରିବ । ହାତକଟା କପା ସୂତାରେ ଯେପରି ଭାବରେ ଯେଉଁ ମଣ୍ଡ ଦେବାକୁ ହୁଏ, ଏଣ୍ଡି ସୂତାରେ ମଧ୍ୟ ସେହି ମଣ୍ଡ ସେହିପରି ଭାବରେ ଦେବାକୁ ହୁଏ । ଭାତମଣ୍ଡ, ଖଇମଣ୍ଡ, ତେନ୍ତୁଳମଣ୍ଡ କିମ୍ବା ସାଗୁଦାନାର ମଣ୍ଡ ଦିଆଯାଇ ପାରେ । ହାତକଟା କପା ସୂତା ଓ ଏଣ୍ଡି ସୂତାର ବୁଣିବା ପ୍ରଣାଳୀରେ କିଛି ପ୍ରଭେଦ ନାହିଁ ।

୧ ମହଣ କୋଷାରୁ ୨୫ ସେର ସୂତା ବାହାରିବ । ୨୫ ସେର ସୂତାରେ ୧୪ ଗଜ ଓସାରର ୧୫୦ ଗଜ ଲମ୍ବ ଲୁଗା ହୋଇ ପାରିବ । ବର୍ତ୍ତମାନର ବଜାର ଦର ଅନୁସାରେ ଏହି ଲୁଗାର ମୂଲ୍ୟ ଖୁବ୍ କମରେ ଗଜ ୧॥ ଟଙ୍କା ହିସାବରେ ୨୨୫ ଟଙ୍କା ହେବ । ଏଥିରୁ ସୂତାକଟାଳିଙ୍କୁ ସେର ୩ ଟଙ୍କା ହିସାବରେ ଏବଂ ତନ୍ତୀଙ୍କୁ ଗଜ ଚାରିଅଣା ହିସାବରେ ମଜୁରି ଦେଲେ ସେଥିପାଇଁ ଏଥିରୁ ଟ୧୧୨॥ ବାଦ୍ ଯାଇ ବାକି ଲାଭ ରହିବ ଟ୧୧୨॥ ଅଣା । ତହିଁରୁ ବାଜେ ଖରଚ ଟ୧୨॥ ବାଦ ଦେଲେ ପୋଷିଥିବା ବ୍ୟକ୍ତି ଅକ୍ଲେଶରେ ୧୦୦ ଟଙ୍କା ନିଟ୍ ଲାଭ ପାଇ ପାରିବେ । ଗବ ଗଛର ବ୍ୟୟ ଓ ଜମିର ଖଜଣା ଗବମଞ୍ଜିରୁ ଉଠିଯିବ । ସେହି ଅନୁପାତରେ ଯଦି କେହି ନିଜ ଘରେ ଥରକେ ଏକ ସେର ଭଲ କୋଷା ହେବାର ପୋକ ପୋଷି ତାହାଙ୍କର କୋଷାକୁ ଆପେ ଆପେ ବସି ଘରେ ସୂତା କାଟିବେ, ତେବେ ବର୍ଷକ ମଧ୍ୟରେ ୬ ସେର କୋଷା ସହଜରେ ଆମଦାନି କରି ପାରିବେ । କେବଳ ତନ୍ତୀଙ୍କ ମଜୁରି ବାଦ୍ ଦେଇ ଯାହା ଲାଭ ହେବ ତାହା ସହଜରେ ବୁଝାଯିବ ।

ମାଲବାଗ୍ରି ରେସମ

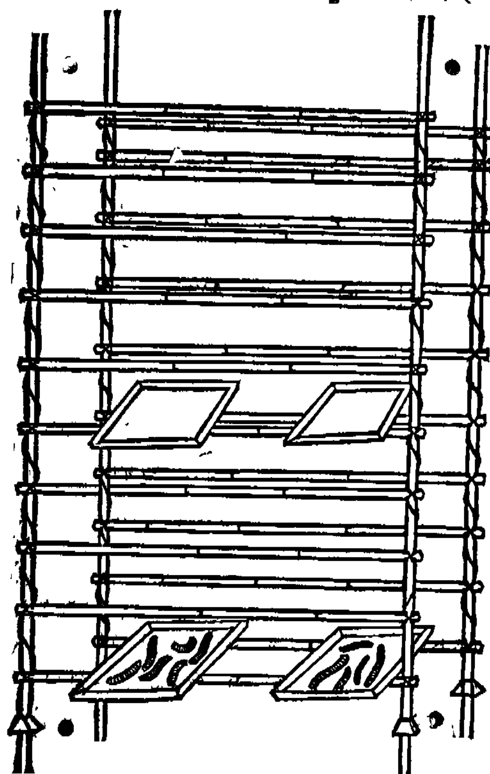
ଏଣ୍ଡି ପୋକଙ୍କ ପରି ମାଲବାଗ୍ରି ପାଟପୋକ ଘରେ ପୋଷା ହୁଅନ୍ତି । ଏ ପୋକମାନେ ତୁତ୍ ଗଛ (ମାଲବାଗ୍ରି)ର ପତ୍ର ଖାଆନ୍ତି; ତେଣୁ ଏହି ପାଟକୁ ମାଲବାଗ୍ରି ପାଟ କୁହାଯାଏ । ଓଡ଼ିଶାରେ ମାଲବାଗ୍ରି ଶବ୍ଦ ପ୍ରାୟ କେହି ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି ନାହିଁ । ପାଟ କହିଲେ ସାଧାରଣତଃ ସମସ୍ତେ ଏହି ପାଟକୁ ବୁଝନ୍ତି ।

ଯେ କେହି ଗୃହସ୍ଥ ଆପଣା ବାଡ଼ି ମଧ୍ୟରେ ତୁତ୍ (ମାଲବାଗ୍ରି) ଗଛ ଗୁଡ଼ିଏ ଲଗାଇ ପାରିଲେ ଏହି ପୋକଙ୍କୁ ସହଜରେ ଆପଣା ଘରେ ପୋଷି ପାରିବେ । ଏଣ୍ଡି ପୋକ ଯେଉଁପରି ଗବପତ୍ର ଖାଆନ୍ତି, ଏମାନେ ସେହିପରି ତୁତ (ମାଲବାଗ୍ରି) ଗଛର ପତ୍ର ଖାଆନ୍ତି । ଗବପତ୍ର ଓଡ଼ିଶାରେ ପ୍ରାୟ ସବୁଠାରେ ମିଳେ, ମାତ୍ର ତୁତ୍‌ଗଛ ସବୁଠାରେ ନାହିଁ, ତେଣୁ ମାଲବାଗ୍ରି ପାଟପୋକ ପୋଷିବାକୁ ହେଲେ ତୁତଗଛ ଲଗାଇବାକୁ ପଡ଼ିବ । ମାଲବାଗ୍ରି ପୋକ ପୋଷିବାକୁ ପ୍ରାୟ ୨୫ଦିନରୁ ୩୫ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲାଗିଯାଏ ।

ଏହି ପାଟପୋକଙ୍କର ୧ ଅଉନ୍‌ସ ଅଣ୍ଡାରୁ ୪୦ ହଜାର ପୋକ ହେବେ । ତହିଁ ମଧ୍ୟରୁ ଯେତେ ପୋକ ବଞ୍ଚିବେ ତେତେ କୋଷା ହେବ । ଏଣ୍ଡିପୋକ ଯେପରି କଷ୍ଟସହିଷ୍ଣୁ, ଏ ପୋକ ସେପରି ନୁହନ୍ତି । ଏମାନେ ଭାରି ସୁକୁମାରିଆ ଓ ଅଳ୍ପ ବାଧା ପାଇଲେ ମରିଯାଆନ୍ତି ଓ ରୋଗିଣା ହୁଅନ୍ତି । ଯେଉଁ ଅଞ୍ଚଳର ଉତ୍ତାପ ୬୫ରୁ ୭୫ ଡିଗ୍ରୀ ମଧରେ ସେହି ଅଞ୍ଚଳମାନଙ୍କରେ ଏହି ପୋକ ପୋଷାଯାଇ ପାରନ୍ତି । ଓଡ଼ିଶାରେ ଏପରି ଅନେକ ସ୍ଥାନ ଅଛି, ଯେଉଁଠାରେ ବର୍ଷ ମଧରେ ଯେତେବେଳେ ହେଉ ୬୫ରୁ ୭୫ ଡିଗ୍ରୀ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅନେକ ସମୟରେ ଉତ୍ତାପ ରହିଥାଏ ।

ମାଲବାଶି ପାଟପୋକ ଅନେକ ପ୍ରକାର । ଇଟାଲି, ଜାପାନ, ଫ୍ରାନ୍‌ସ ଏବଂ ଚୀନ୍ ଦେଶ ମାନଙ୍କରେ ଯେଉଁ ପୋକ ହୁଅନ୍ତି ସେହି ପୋକଙ୍କୁ ପୋଷିଲେ ବର୍ଷରେ ଗୋଟିଏ ଫସଲ ମିଳେ, କିନ୍ତୁ ତହିଁରୁ ଅଧିକ ପାଟ ମିଳେ ଏବଂ ତାହା ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ପଦାର୍ଥ । ସେମାନଙ୍କର ଅଣ୍ଡା ୯।୧୦ ମାସରେ ଫୁଟେ । ମହୀଶୂର, ବଙ୍ଗ ଏବଂ ଆସାମ ପ୍ରଭୃତିରେ ଯେଉଁ ସବୁ ପୋକ ପୋଷା ହୁଅନ୍ତି, ସେମାନଙ୍କ ପୋଷିଲେ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ୫।୬ ଥର ଫସଲ ଆମଦାନି ହୋଇ ପାରିବ ।

ମାଲବାଶି ପୋକ ପୋଷିବାପାଇଁ ଜିନିଷମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଏଣ୍ଡିପୋକଙ୍କ ପରି ବାଉଁଶର ବା କାଠର ଦୋଳ଼ନ ବା ମଞ୍ଚା ଏବଂ ଡାଲା ଆବଶ୍ୟକ । ତାହା ଛଡ଼ା ଆଉ ଖଣ୍ଡି କେତେ ଛିଣ୍ଡା ଜାଲ ସଂଗ୍ରହ କରିବା ଅବଶ୍ୟକ । ଛୁରି, କଞ୍ଚି ସମସ୍ତଙ୍କ ଘରେ ଥାଏ । ଅଳ୍ପ ସ୍ଥାନ ମଧରେ ଅଧିକ ପୋକ ପୋଷିବା ପାଇଁ ମଞ୍ଚା ଓ ଡାଲା ଲୋଡ଼ା ହୁଏ । ଏଣ୍ଡିପୋକଙ୍କର ଯେଉଁ ଜୀବମାନେ ଶତ୍ରୁ, ଏହି ପୋକଙ୍କର ମଧ ସେହିମାନେ ପ୍ରଧାନ ଶତ୍ରୁ । ଜନ୍ଦା, ପିମ୍ପୁଡ଼ି ଆଦିଙ୍କ ଦାଉରୁ ମାଲବାଶି ପୋକଙ୍କୁ ରକ୍ଷା କରିବା ବିଷୟରେ ଏଣ୍ଡିପୋକ ପୋଷିବାରେ ଯେଉଁ ସବୁ କଟକଣା ଉଲ୍ଲେଖ ହୋଇଅଛି, ଏମାନଙ୍କୁ ପୋଷିବା ପାଇଁ ମଧ୍ୟ ସେହି ସବୁ କଟକଣା ଦରକାର । ଡିମ୍ବ ଫୁଟିଲେ ଖୁବ ଛୋଟ ଛୋଟ ପୋକ ବାହାରିବେ, ତାଙ୍କୁ କାଗଜରେ ଉଠାଇ ନେଇ ଗୋଟିଏ ଡାଲାରେ ରଖିବ । ଛୋଟ ଛୋଟ ପୋକଙ୍କୁ କଅଁଳ ତୁତ୍ ପତ୍ର ଖାଇବାକୁ ଦେବ । କ୍ରମେ ପୋକ ବଡ଼ ହେଲେ ତାଙ୍କୁ କ୍ରମେ ବଡ଼ ପତ୍ର ଦେବ । ପାଚିଲା, ସଢ଼ା ଓ ମଇଲା ପତ୍ର ଖାଇବାକୁ ଦେବ



୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ନାହିଁ, ବରାବର ସଫା ପତ୍ର ଦେଉଥିବ । ପତ୍ରରେ କାକର ବା ପାଣି ଲାଗିଥିଲେ ସେଭଳି ଓଦା ପତ୍ର ଦେବ ନାହିଁ । ପତ୍ରରୁ ପାଣି ଓ କାକର ଶୁଖିଗଲେ ଦେବ । ଏକାବେଳକେ ବହୁତ ଗୁଡ଼ାଏ ପତ୍ର ଦେବ ନାହିଁ । ପୋକ ଖାଇ ପାରିବା ଭଳି ଥର ଥର କରି ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ପତ୍ର ଦେଉଥିବ । ପତ୍ରଗୁଡ଼ିକ ଡାଲାରେ ଚାରିଆଡ଼େ ସମାନ ଭାବରେ ପକାଇବ, କାରଣ ଏଣ୍ଡିପୋକଙ୍କ ପରି ଏମାନେ ବୁଲୁଆ ନୁହନ୍ତି; ଏମାନେ ପତ୍ର ଖୋଜି ଖାଇ ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ମୁହଁ ପାଖରେ ପତ୍ର ନ ପାଇଲେ ଏ ପୋକ ନ ଖାଇ ଭୋକରେ ପଛକେ ମରିଯିବେ କିନ୍ତୁ ଦୂରରେ ପଡ଼ିଥିବା ପତ୍ର ପାଖକୁ ଯିବେ ନାହିଁ । ପତ୍ରଗୁଡ଼ିକ ସାଧାରଣତଃ କାଟି ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି ଏ ପୋକଙ୍କୁ ଖାଇବାକୁ ଦିଆଯାଏ । ପୋକ ବଡ଼ ହେଲେ ଶେଷକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ ଡାଳ ସହିତ ଡାଲାରେ ପତ୍ର ପକାଇ ଦେଲେ ଚଳେ । ସାଧାରଣତଃ ଡାଲା ଉପରେ ଜାଲ ଘୋଡ଼ାଇ ତାହାଉପରେ ପତ୍ର ପକାଇ ଦିଆଯାଏ । ପୋକଗୁଡ଼ିକ ଜାଲକାଠି ଗଳି ଉପରେ ରଖା ଯାଇଥିବା ପତ୍ରକୁ ଆସି ଖାଆନ୍ତି । ସେତେବେଳେ ସେହି ଜାଲକୁ ଅନ୍ୟ ଡାଲାକୁ ଉଠାଇ ଆଣିଲେ ପୋକ ଗୁଡ଼ିକ ଉଠି ଆସିବେ ଓ ପୁରୁଣା ଡାଲାରୁ ମଇଳା ସଫା କରିବାକୁ ସହଜ ହେବ । ଯେତେବେଳେ ଯେଉଁଠାରେ କୌଣସି ରୋଗିଣା ପୋକ ଦେଖିବ, ତାହାକୁ ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ଅନ୍ୟ ପୋକଙ୍କଠାରୁ ଅଲଗା କରି କାଢ଼ିନେଇ ନଷ୍ଟ କରିଦେବ, ତା ନ ହେଲେ ସବୁ ପୋକଗୁଡ଼ିକ ରୋଗଣା ହୋଇଯିବେ ।

ଏଣ୍ଡି ପୋକଙ୍କ ପରି ଏହି ପାଟ ପୋକ ମଝିରେ ମଝିରେ କେତେଥର ପତ୍ର ଖାଇବା ବନ୍ଦ କରି ନିସ୍ତେଜ ହୋଇ ପଡ଼ିରହନ୍ତି । ସେ ସମୟ ମାନଙ୍କରେ ଏମାନଙ୍କୁ ଖାଇବାକୁ ଦେବ ନାହିଁ କିମ୍ବା କୌଣସି ପ୍ରକାରେ ହଲଚଲ କରିବ ନାହିଁ । ଅଣ୍ଡା ଫୁଟିବାର ୬ ଦିନ ପରେ ଏମାନେ ପ୍ରଥମେ ଥରେ ଖାଇବା ବନ୍ଦ କରନ୍ତି, ତାହାପରେ ୫ ଦିନରେ, ତାହାପରେ ପ୍ରତିଥର ୫।୬ ଦିନ ଅନ୍ତରରେ ଥରେ ଲେଖାଏଁ ନିସ୍ତେଜ ହୋଇ ପଡ଼ିରହନ୍ତି ଏବଂ ଖାଇବା ବନ୍ଦ କରନ୍ତି । ଏହିପରି ଏମାନେ ୫ ଥର ହୁଅନ୍ତି ।

ପ୍ରଥମ କେତେଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏମାନଙ୍କର ଡାଲା ପ୍ରତିଦିନ ସଫା କରିବା ଦରକାର ହୁଏ ନାହିଁ । ଦୁଇ ଦିନ ଛଡ଼ା ଥରେ ଲେଖାଏଁ ସଫା କଲେ ଚଳିବ । ଯେଉଁ ଦିନମାନଙ୍କରେ ଏମାନେ ଖାଇବା ବନ୍ଦ କରିବେ, ସେ ଦିନର ପୂର୍ବରୁ ଡାଲାକୁ ସଫା କରି ଦେଇଥିବ । ସେମାନେ ଉଠ ହଲଚଲ ନ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସେମାନଙ୍କୁ କିଛି ଖାଇବାକୁ ଦେବ ନାହିଁ । ଉଠି ହଲଚଲ ହେଲେ ଖାଇବା ପାଇଁ ପତ୍ର ଦେବ । ୫ମ ଥର ପରେ ପ୍ରତିଦିନ ସକାଳେ ଥରେ ଲେଖାଏଁ ଡାଲା ସଫା କରୁଥିବ । ବର୍ଷା ସମୟରେ ଦୁଇବେଳା ଦୁଇଥର ଡାଲାକୁ ସଫା କରିବାକୁ ପଡ଼ିବ । ଶେଷ କେତେଦିନ ସେମାନେ ବେଶୀ ବେଶୀ ପତ୍ର ଖାଇବେ ଏବଂ ଶେଷଥର ବାଦ ୮।୯ ଦିନ ପରେ ପାଚିଲା ହେବେ । ଏହି ପୋକ ପାଚିଲା ହେଲେ


୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଖାଇବା ଆପେ ବନ୍ଦ କରିଦେବେ । ଏମାନଙ୍କର ଆକାର ପୂର୍ବ ଅପେକ୍ଷା କିଛି ଛୋଟ ହୋଇଯିବ ଓ ଏମାନେ ପତଳା ଝାଡ଼ା ଫେରିବେ ଓ ଏମାନଙ୍କ ଦେହ ବେଶୀ ଉଜ୍ଜ୍ୱଳ ଦେଖାଯିବ । ପାଚିଲ ପୋକ ଅନ୍ୟ ପୋକଙ୍କଠାରୁ ସହଜରେ ଚିହ୍ନା ପଡ଼ିବେ ।

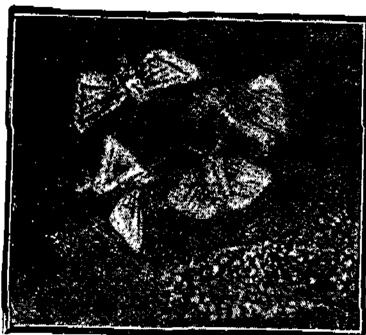
ପୋକ ପାଚିଲ ହେଲେ ସେହି ମଞ୍ଚାର ଉପର ଥାକରେ ବା ଅନ୍ୟ କୌଣସି ଜାଗାରେ କିଟା ବା ନଳି ବିଛାଇ ପାଚିଲ ପୋକଙ୍କୁ ତହିଁଉପରେ ଛାଡ଼ିଦେବ । ସେମାନେ ତହିଁରେ କୋଷା ଦେବେ । ଏହି କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ଛୋଟ ଛୋଟ ଅଙ୍ଗୁର କୋଳି ପରି । ପାର୍ଶ୍ୱରେ ୭ ନମ୍ବର ଚିତ୍ରରେ ଏଣ୍ଡି, ମାଲବାସ୍, ମୁଗା ଓ ଟସର କୋଷାର ଚିତ୍ର ଦିଆଗଲା । କୋଷା କରିବା ସମୟରେ ସେମାନଙ୍କୁ ଯେଉଁଠାରେ ରଖିବ ସେହି ସ୍ଥାନର ଉତ୍ତାପ ୮୦ ରୁ ୮୫ ଡିଗ୍ରୀ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ହେବା ଆବଶ୍ୟକ । ଏହି ସମୟରେ ଯେବେ କ୍ରମାଗତ ବର୍ଷା ହୁଏ, ତେବେ ଭଲ କୋଷା ହେବ ନାହିଁ ଓ ଯେଉଁ କୋଷା ହେବ, ତହିଁରୁ ଭଲ ସୂତା ବାହାରିବ ନାହିଁ; ତେଣୁ ଯେଉଁ ଘରେ କୋଷା କରିବା ପାଇଁ ଏ ପୋକଙ୍କୁ ରଖିବ, ସେ ଘରର ଦରଜା ଓ ଝରକା ଖୋଲି ରଖିବ ଏବଂ ସମୟ ସମୟରେ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ନିଆଁ ଜାଳି ସେ ଘରର ଉତ୍ତାପ ବଢ଼ାଇବାକୁ ଚେଷ୍ଟା କରିବ କିମ୍ବା ଘରର ଚୁରି କୋଣରେ ଚୁରି ଟୋକେଇ ଚୂନ ରଖିଦେବ, ତାହାହେଲେ ସେହି ଘରର ଜଳୀୟବାଷ୍ପକୁ ଚୂନ ବହୁପରିମାଣରେ ଶୋଷିନେବ ।


୭ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

କୋଷା ବାନ୍ଧିବାର ୪।୫ ଦିନ ପରେ କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ତହିଁରୁ କାଢ଼ିନେବ ଏବଂ ଭଲ ଭଲ କୋଷାଗୁଡ଼ିକରୁ ସୂତା ବାହାର କରିବାର ବ୍ୟବସ୍ଥା କରିବ । ତାହା କରିବାର ସମ୍ଭାବନା ନ ଥିଲେ କୋଷା ହେବାର ୮।୧୦ ଦିନ ମଧ୍ୟରେ ସେଗୁଡ଼ିକୁ ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଦେବାକୁ ପଡ଼ିବ । ୩।୪ ଦିନ ଖରାରେ ଶୁଖିଲେ ତହିଁ ମଧ୍ୟରେ ଥିବା ପୋକଗୁଡ଼ିକ ମରିଯିବେ । ତ ନହେଲେ ୧୦ ଦିନରୁ ୨୦ ଦିନ ମଧ୍ୟରେ ସେମାନେ ପ୍ରଜାପତି ହୋଇ କୋଷାକୁ କାଟି ବାହାରି ଆସିବେ । କୋଷାକୁ ପୋକ ଫୁଟାଇ ଦେଇ ବାହାରି ଗଲେ ତହିଁରୁ ଜିଅ ବାହାରିବ ନାହିଁ । କୋଷା ଖରାରେ ଶୁଖାଇଲାବେଳେ ତହିଁଉପରେ ଖଣ୍ଡିଏ ଲୁଗା ଘୋଡ଼ାଇ ରଖିବ । ତାହାହେଲେ କୋଷାର ରଙ୍ଗ ଖରାପ ହେବାର ଆଶଙ୍କା ରହିବ ନାହିଁ ।

ଏହି ପୋକଙ୍କୁ ମାରିବା ପାଇଁ କେହି କେହି ଖରାରେ ନ ଶୁଖାଇ ଗରମ ବାମ୍ଫ ଦେଇ ମାରନ୍ତି ଏବଂ କେହି କେହି ରାସାୟନିକ ମସଲା ପ୍ରୟୋଗ କରନ୍ତି । ତାହାପରେ କୋଷାଗୁଡ଼ିକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଶୁଖାଇ ଶୁଖିଲା କୋଷାକୁ ଯତ୍ନ କରି ଭଲ ଖାପ୍ ହୋଇ ବୁଣା ହୋଇଥିବା ଅଖାରେ ବା ବାକ୍ସରେ ବନ୍ଦ କରି ରଖିବ, ଯେପରି ତହିଁରେ ପବନ ଲାଗିବ ନାହିଁ । ତାହା'ହେଲେ ଏହି କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ୬ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଭଲ ରହି ପାରିବ ।

ଲୁଣ, ପଇଁଶ, ଧୂଆଁପତ୍ର ପ୍ରଭୃତି ଏମାନଙ୍କ ପକ୍ଷରେ ବଡ଼ ବିଷାକ୍ତ । ଯେଉଁଠାରେ ଏ ପୋକଙ୍କୁ ପୋଷିବ, ସେଠାକୁ ଏ ସବୁ ପଦାର୍ଥ ନେବ ନାହିଁ । ମାଲବାରୀ ପାଟ ପୋକଙ୍କର ଅନେକ ପ୍ରକାର ରୋଗ ହୁଏ । ରୋଗର ପ୍ରତିକାର ସହଜ ନୁହେଁ । କେବଳ ପ୍ରତିଥର ଫସଲ ଉଠିଗଲେ ଯେପରି ଏଣ୍ଡିପୋକଙ୍କର, ସେହିପରି ଏମାନଙ୍କର ମଞ୍ଚା, ଡାଲା, ଜାଲ ପ୍ରଭୃତିକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଚୂନପାଣି ବା ଗୋବରପାଣିରେ ଧୋଇ ଖରାରେ ଶୁଖାଇବ ଏବଂ ଘରକୁ ସଫା କରି ଆଉ ଥରକ ପାଇଁ ପୋକଙ୍କୁ ପୋଷିବ । ଦୂର ସ୍ଥାନମାନଙ୍କରୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ପରୀକ୍ଷିତ ଅଣ୍ଡା ଆଣି ପ୍ରତିଥର ପୋଷିବ । ରୋଗ ପରୀକ୍ଷା କରିବା ପାଇଁ ଏହି ପୋକଙ୍କଠାରୁ ବାହାରିଥିବା ମାଈ ପ୍ରଜାପତିର ଦେହକୁ ଅଣୁବୀକ୍ଷଣ ଯନ୍ତ୍ର (Microscope) ରେ ଦେଖି ପରୀକ୍ଷା କରାଯାଏ । ଏହା ସାଧାରଣ ପୋକ ପୋଷାଳିଙ୍କ ପକ୍ଷରେ ସହଜ ନୁହେଁ । ମାଲବାରୀ କୋଷାରୁ ପ୍ରଜାପତି ସକାଳେ ବାହାରନ୍ତି । ପ୍ରଜାପତି ବାହାରିଲେ ଭଲ ଭଲ ପ୍ରଜାପତିଗୁଡ଼ିକୁ ବାଛିନେଇ ଏକାଠି ଗୋଟିଏ ସ୍ଥାନରେ ରଖି ଦିଆଯାଏ । ଏଗୁଡ଼ିକ ଦେଖିବାକୁ ଏଣ୍ଡି ଓ ଟସର ପ୍ରଜାପତିଙ୍କଠାରୁ ଖୁବ୍ ଛୋଟ ଏବଂ ଧୋବଲା । ୪ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ । କିଛି ସମୟ ପ୍ରଜାପତିଙ୍କୁ ଏକାଠି ରଖିଦେଲେ ତହିଁମଧ୍ୟରୁ କେତେକଗୁଡ଼ିଏ ପ୍ରଜାପତି ଯୋଡ଼ା ଯୋଡ଼ା ହୋଇ ଲାଗିଯିବେ । ଯୋଡ଼ ପଡ଼ିଥିବା ପ୍ରଜାପତିଙ୍କ ମଧ୍ୟରୁ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଯୋଡ଼ା ନେଇ ଖଣ୍ଡିଏ ଖଣ୍ଡିଏ ଅଲଗା ଅଲଗା କାଗଜ ଉପରେ ରଖି ତାହା ଉପରେ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଦୁଇ ମୁହଁ ଖୋଲା ଟିଣର ଡବା ଘୋଡ଼ାଇ ଦେବ ଏବଂ ସେଗୁଡ଼ିକ ଅନ୍ଧାର ଘରେ ରଖିବ । ୬।୭ ଘଣ୍ଟା ପରେ ଅଣ୍ଡିରା ପ୍ରଜାପତିଗୁଡ଼ିକୁ ବାହାର କରି ନେବ । ମାଈ ପ୍ରଜାପତିଗୁଡ଼ିକୁ ଗୋଟି ଗୋଟି କରି ଖଣ୍ଡିଏ ଖଣ୍ଡିଏ କାଗଜ ଉପରେ ବସାଇ ପୁଣି ପୂର୍ବ ପରି ଖୋଲା ଟିଣଡବା ଘୋଡ଼ାଇ ରଖିଦେବ । ଏମାନେ ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ଅଣ୍ଡା ଦେବାକୁ ଆରମ୍ଭ କରିବେ । ପ୍ରଥମ ୮।୧୦ ଘଣ୍ଟା ମଧ୍ୟରେ ଯେଉଁ ଅଣ୍ଡା ଦେବେ, ସେହି ଅଣ୍ଡାଗୁଡ଼ିକ ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଅଣ୍ଡା ।



୪ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ତହିଁରୁ ଭଲ ଛୁଆ ବାହାରିବେ; ତେଣୁ ସେହି ଅଣ୍ଡାଗୁଡ଼ିକ ଉଠାଇନେଇ ଯତ୍ନ କରି ରଖିବ । ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ପ୍ରଜାପତି ୩୦୦।୪୦୦ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅଣ୍ଡା ଦିଅନ୍ତି ।

ଏହି ଅଣ୍ଡାଗୁଡ଼ିକ ପ୍ରଥମରୁ ଧୋଇ ସଫା କରି ରଖିବାକୁ ହେବ । ଶହେଭାଗ ପାଣିରେ ଦୁଇ ଭାଗ ତୁତିଆ ପକାଇ ସେହି ପାଣିରେ ଅଣ୍ଡାକୁ ୧ ମିନିଟ୍ ପକାଇ ରଖିବ । ତହିଁ ପରେ ଅଣ୍ଡାକୁ ସବୁ କାଢ଼ି ନେଇ ୧୦ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଛାଇରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ । ତାପରେ ଅଧ ମିନିଟ୍ ସଫା ପାଣିରେ ପକାଇ ଧୋଇବ । ତାପରେ ତାହାକୁ ଖଣ୍ଡିଏ କାଗଜରେ ରଖି ଛାଇରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ । ଶୁଖିଗଲେ ଅଣ୍ଡାଗୁଡ଼ିକୁ ନେଇ ଶୁଖିଲା ସ୍ଥାନରେ ରଖିବ ଯେପରି ତହିଁରେ ପବନ ଲାଗି ପାରିବ ।

ଯେଉଁ ଜାତିର ପୋକ ପୋଷିଲେ କେବଳ ବର୍ଷରେ ଗୋଟିଏ ଫସଲ ଆମଦାନି ହୁଏ, ଅଣ୍ଡା ହେଲା ଦିନଠାରୁ ୬ ମାସରୁ ୧୦ ମାସରେ ସେମାନଙ୍କର ଅଣ୍ଡାସବୁ ଫୁଟିବେ । ଆଉ ଯେଉଁ ପୋକଙ୍କୁ ପୋଷିଲେ ୫।୬ ଥର ଫସଲ ଆମଦାନି ହୁଏ, ଅଣ୍ଡା ହେଲା ଦିନଠାରୁ ୧୦।୧୫ ଦିନ ମଧ୍ୟରେ ତାଙ୍କ ଅଣ୍ଡା ଫୁଟେ । ଅଣ୍ଡାଗୁଡ଼ିକ ସକାଳୁ ୧୨ଟା ମଧ୍ୟରେ ଫୁଟି ଯାଆନ୍ତି ।

ଗୋଟିଏ ମାଲବାରି କୋଷାରୁ ପ୍ରାୟ ୧୦ ହଜାର ଫୁଟ୍ ଲମ୍ବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଗୋଟିଏ ଖିଅ ବାହାରି ପାରେ । ତହିଁରୁ ଖିଅ ବାହାର କରିବା ପାଇଁ କୋଷାକୁ ପ୍ରଥମେ ୨୦।୩୦ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଗରମ ବାମ୍ଫ ଉପରେ ରଖି ସିଝାଇବାକୁ ପଡ଼େ (ଆମ ଦେଶରେ ଅଧାରକନା ଉପରେ ମଣ୍ଡା ପିଠାକୁ ରଖି ଯେଉଁପରି ବାମ୍ଫରେ ସିଝାଇବାକୁ ହୁଏ ସେହିପରି) । ଏହାଦ୍ୱାରା କୋଷାର ଖିଅ ହୁଗୁଳା ହୋଇଯାଏ । ତା ପରେ ୨।୩ ମିନିଟ୍ ଗରମ ପାଣିରେ ସିଝାଇବାକୁ ହୁଏ । ଶୁଖିଲା କୋଷା ଯେଉଁ ପରିମାଣରେ ଶୁଖିଥାଏ, ସେହି ଅନୁପାତରେ ସେ କୋଷା ସିଝିବାକୁ ୨।୩ ମିନିଟ୍‌ରୁ ୧୦ମିନିଟ୍‌କାଳ ଲାଗେ । ତାପରେ ତହିଁର ମୁଣ୍ଡ ଟି ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଗୋଟିଏ ବୁରୁଶ୍‌ରେ ଘଷି ତହିଁର ଖିଅଟି ଠଉରାଇ କରି ଧରି ନେବାକୁ ହୁଏ । ଏହିପରି କେତେଗୁଡ଼ିଏ କୋଷାର ଖିଅକୁ ଏକାଠି ଧରି ତାହାକୁ ଚରଖିରେ ଗୁଡ଼ାଇ ନେଇ ସୂତା ବାହାର କରି ନେବାକୁ ପଡ଼େ । ସୂତା ବାହାର କଲାବେଳେ କୋଷାଗୁଡ଼ିକୁ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ରଖାଯାଏ । ସେହି ପାତ୍ରରେ ମଧ୍ୟ କିଞ୍ଚିତ୍ ଗରମ ପାଣି ଦିଆଯାଏ । ସେହି ପାଣିରୁ ମଝିରେ ମଝିରେ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ପାଣି ବାହାର କରି ଦେଇ ପୁଣି ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ଗରମ ପାଣି ମିଶାଇବାକୁ ହୁଏ ।

ସୂତା ବାହାର କରି ଚରଖିରେ ଗୁଡ଼ାଇ ନେବାର ନାନାପ୍ରକାର ଯନ୍ତ୍ର ବାହାରିଅଛି । ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ସ୍ଥାନରେ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଯନ୍ତ୍ର ବ୍ୟବହାର କରି ଏହି ସୂତା ସଂଗ୍ରହ କରା-ଯାଉଅଛି ।

ଓଡ଼ିଶାରେ ପୋକ ପୋଷି ମାଲବାଗି ପାଟ ଆମଦାନୀ କରିବାପାଇଁ ଅଦ୍ୟପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବିଶେଷ ଚେଷ୍ଟା କରାଯାଇ ନାହିଁ । ପ୍ରଥମରେ ଯେ କୌଣସି ବିଷୟ ଆରମ୍ଭ କଲେ ନାନାପ୍ରକାର ଅସୁବିଧା ଘଟିଥାଏ । ଧୈର୍ଯ୍ୟ ସହିତ ଲାଗି ପଡ଼ିଲେ ସବୁ ଅସୁବିଧା ଆପେ ଆପେ ଦୂରୀଭୂତ ହୋଇଯାଏ ଏବଂ ନୂତନ ନୂତନ ଉପାୟ ଆପେ ବାହାରି ପଡ଼େ । ସେତେବେଳେ ଧନ ଆପେ ଆସି ପାଖରେ ଜମା ହୁଏ ।

ଓଡ଼ିଶାର ଗଞ୍ଜାମ ଜିଲ୍ଲାର ବ୍ରହ୍ମପୁରରେ ମାଲବାଗି ପାଟ ସୂତାରେ ବହୁ ପରିମାଣରେ ଲୁଗା ବୁଣାଯାଏ । ପୁରୀ ଜିଲ୍ଲାର ଓଲସିଂହ ଓ ପଲ୍ଲୀ, ବାଲେଶ୍ୱର ଜିଲ୍ଲାର ଗୋଇବଣିଆ ପ୍ରଭୃତି ସ୍ଥାନମାନଙ୍କରେ ପାଟଲୁଗା ବୁଣା ହୁଏ । ବଡ଼ାମ୍ବା ଓ ଢେଙ୍କାନାଳରେ ମଧ୍ୟ ପାଟଲୁଗା ବୁଣା ହୁଏ । ମୟୂରଭଞ୍ଜର ପୂର୍ଣ୍ଣଚନ୍ଦ୍ର ଇଣ୍ଡଷ୍ଟ୍ରିୟାଲ୍ ଇନ୍‌ଷ୍ଟିଚ୍ୟୁଟ୍ (Industrial Institute) ରେ ମାଲବାଗି ପାଟରେ ନାନାପ୍ରକାର ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଲୁଗାପଟା ବୁଣା ହେଉଅଛି । ସମସ୍ତେ ବାହାରରୁ ସୂତା କିଣି ଆଣି ଲୁଗା ବୁଣନ୍ତି । ଓଡ଼ିଶାରେ ଯେବେ ମାଲବାଗି ପାଟ ସୂତା ଆମଦାନି ହୁଅନ୍ତା, ଏହି ଶିଳ୍ପରେ ବହୁ-ପରିମାଣର ଅର୍ଥ ଓଡ଼ିଶାରେ ରହିଯାଆନ୍ତା ।

ଯେଉଁ ମାଲବାଗି କୋଷାଗୁଡ଼ିକରୁ ପ୍ରଜାପତି ଫୁଟାଇ ଦେଇ ବାହାରି ଯାଆନ୍ତି ଏବଂ ଯେଉଁ କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ଭଲ ବନ୍ଧା ହୋଇ ନ ଥାଏ କିମ୍ବା ଯେଉଁ ଗୁଡ଼ିକ ଦୁଇଟି ବା ତତୋଽଧିକ ଲାଗିଯାଇଥାଏ, ସେ ସବୁକୁ ସିଝାଇ ତହିଁରୁ ତାକୁଡ଼ି ବା ଅରଟ ସାହାଯ୍ୟରେ ସୂତା କଟାଯାଏ । ଏହି ସୂତାରେ ଯେଉଁ ସବୁ ଲୁଗା ବୁଣା ହୁଏ ତାହାକୁ ମଟକା କହନ୍ତି ଓ ଆମ୍ଭମାନଙ୍କ ଦେଶରେ ସେହି ଲୁଗାକୁ ମକୁଟା ବୋଲି କହନ୍ତି । ଏହି ଲୁଗାର ମଧ୍ୟ ଯଥେଷ୍ଟ ଆଦର ଅଛି ।

ସୂତା ଓ ଲୁଗା ରଙ୍ଗାଇବା

ଓଡ଼ିଶାରେ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ବର୍ତ୍ତମାନ ୪୪୬୪ ଗାଣ୍ଠି ରଙ୍ଗ ସୂତା ବା କନା ଖରଚ ହେଉଅଛି । ଅର୍ଥାତ୍ ପ୍ରତି ମାସରେ ୩୭୨ ଗାଣ୍ଠି ରଙ୍ଗ ସୂତା ଖରଚ ହେଉଅଛି । ମାସକୁ କଟକ ଜିଲ୍ଲାରେ ୧୮୮ ଗାଣ୍ଠି, ସମ୍ବଲପୁରରେ ୧୨୦ ଗାଣ୍ଠି, ଗଞ୍ଜାମରେ ୩୬ ଗାଣ୍ଠି, ପୁରୀରେ ୧୫ ଗାଣ୍ଠି ଏବଂ କୋରାପୁଟରେ ୧ ଗାଣ୍ଠି ରଙ୍ଗସୂତା ଖରଚ ହୁଏ । ଓଡ଼ିଶା ମଧ୍ୟରେ କଟକଠାରେ ସୂତା ରଙ୍ଗ କରିବାର ଗୋଟିଏ କାରଖାନା ଥିଲା । ତାହା ବର୍ତ୍ତମାନ ବନ୍ଦ ହୋଇ ଗଲାଣି । ମୟୂରଭଞ୍ଜର ବାରିପଦା ପୂର୍ଣ୍ଣଚନ୍ଦ୍ର ଶିଳ୍ପସଦନରେ ରଙ୍ଗ କରିବାର ସମସ୍ତ ବ୍ୟବସ୍ଥା ଅଛି । ସେଠାରେ ସୂତା ରଙ୍ଗ କରାଯାଏ ଏବଂ ଲୁଗା ରଙ୍ଗ କରାଯାଏ । କଟକ ଜେଲଖାନାରେ ଯେତେ ରଙ୍ଗ ସୂତା ଆବଶ୍ୟକ ତାହା ଜେଲ୍‌ବାଲାମାନେ ଜେଲ୍‌ଖାନାରେ ନିଜେ ନିଜେ ରଙ୍ଗ କରନ୍ତି । କଟକରେ ଆଉ ୨।୩ ଜଣ ସୂତା ଓ ଲୁଗା ରଙ୍ଗ କରି ଦେବାର ବ୍ୟବସାୟ ଖୋଲି ଅଛନ୍ତି । କେହି ସୂତା ବା ଲୁଗା ରଙ୍ଗାଇବାକୁ

ଦେଲେ ସେମାନେ ରଙ୍ଗାଇ ଦିଅନ୍ତି । ଅନ୍ୟ କେତେକ ସ୍ଥଳରେ ମଧ୍ୟ କେହି କେହି ନିଜେ ନିଜେ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ପରିମାଣରେ ସୂତାକୁ ରଙ୍ଗାନ୍ତି ମାତ୍ର ଅଧିକାଂଶ ରଙ୍ଗ ସୂତା ପଦାରୁ ଆସେ ।

ବହୁ ମୂଲ୍ୟ ଦେଇ ରଙ୍ଗ କିଣିବାକୁ ପଡ଼େ । ଏସିଡ (Acid) ବିଦେଶରୁ ଆଣିବାକୁ ମଧ୍ୟ ଖରଚ ପଡ଼େ । ତେଣୁ ରଙ୍ଗ କାରଖାନା କରି ସୂତା ବା ଲୁଗା ଅଳ୍ପ ପରିମାଣରେ ରଙ୍ଗାଇଲା ବେଳକୁ ଲାଭଜନକ ହେଉ ନାହିଁ । ସାଧାରଣଭାବରେ ହିସାବ କଲାବେଳକୁ ଦେଖା ଯାଉଅଛି ଯେ, ତନ୍ତୀମାନେ ଯେବେ ନିଜେ ନିଜେ ସେମାନଙ୍କର ସୂତା ରଙ୍ଗ କରି ନିଅନ୍ତେ, ତେବେ ଶସ୍ତା ପଡ଼ନ୍ତା । ମାତ୍ର କାର୍ଯ୍ୟରେ ଦେଖାଯାଉଅଛି ଯେ, ଅଳ୍ପ ପରିମାଣରେ ସୂତା ରଙ୍ଗ କରିବା ପାଇଁ ଥରକୁ ଥର ଆୟୋଜନ କରିବା ଓ ପ୍ରତିଥର କେତେକ ପଦାର୍ଥ କାମରୁ ବଳିପଡ଼ି ନଷ୍ଟ ହେବାରେ ପୁଣି ଥରକୁ ଥର ଅଳ୍ପ ପରିମାଣରେ ରଙ୍ଗ ଓ ଏସିଡ୍ କିଣିବାରେ ପ୍ରକୃତପକ୍ଷେ ଯାହା ଖରଚ ପଡ଼େ, ତହିଁରେ କିଛି ଲାଭ ରହି ପାରେ ନାହିଁ; ତେଣୁ ତନ୍ତୀମାନେ ରଙ୍ଗ କରିବାକୁ ପ୍ରଲୋଭିତ ନ ହୋଇ ଯେ ଯାହାର ଦରକାରକୁ ଚାହିଁ ରଙ୍ଗ ସୂତା ବଜାରରୁ ଖରିଦ କରି କାର୍ଯ୍ୟ କରୁଅଛନ୍ତି । ସରକାରଙ୍କ ତରଫରୁ ଜଣେ ଜଣେ ରଙ୍ଗ ମିସ୍ତ୍ରୀ ଅଛନ୍ତି । ସ୍ଥାନେ ସ୍ଥାନେ କେନ୍ଦ୍ର କରାଯାଇଅଛି । ତନ୍ତୀମାନେ ସୂତା ରଙ୍ଗାଇବାକୁ ଚାହିଁଲେ ସେମାନେ ସାହାଯ୍ୟ କରିବାର ବ୍ୟବସ୍ଥା ଅଛି । ମାତ୍ର ଖରଚ ଅଧିକ ପଡ଼ିବାରୁ ଓ ନାନା ଅସୁବିଧା ହେତୁ ଆଶାନୁରୂପ କାର୍ଯ୍ୟ ହୋଇ ପାରୁ ନାହିଁ ।

ସ୍ୱଦେଶୀ ରଙ୍ଗ ବିକ୍ରୟ ହେବା ପାଇଁ ଯଥେଷ୍ଟ ଉଦ୍ୟମ ଚାଲିଅଛି । ରଙ୍ଗ ବିକେତା କମ୍ପାନୀଙ୍କର ଲୋକମାନେ ସ୍ଥାନେ ସ୍ଥାନେ ବୁଲି ତାଙ୍କ ରଙ୍ଗରେ ସୂତା ରଙ୍ଗାଇବା ପ୍ରଣାଳୀ ଦେଖାଇ ଦେଉଅଛନ୍ତି । ସେହି ସବୁ ରଙ୍ଗରେ ରଙ୍ଗ କରିବା ପ୍ରଣାଳୀ ଏଠାରେ ବର୍ଣ୍ଣନା କରିବାର ବିଶେଷ ଆବଶ୍ୟକ ନାହିଁ । ଯେଉଁମାନେ ସ୍ୱଦେଶୀ ରଙ୍ଗରେ ସୂତା ରଙ୍ଗାଇବାକୁ ଇଚ୍ଛା କରିବେ, ସେମାନେ ଇଚ୍ଛା କଲେ ସ୍ୱଦେଶୀ ରଙ୍ଗବିକାଳି କମ୍ପାନୀକୁ ଜଣାଇଲେ ସେ ସହଜରେ ତାଙ୍କ ରଙ୍ଗଗୁଡ଼ିକରେ ରଙ୍ଗାଇବାର ପ୍ରଣାଳୀ ଦେଖାଇ ଦେବାର ବ୍ୟବସ୍ଥା କରିବେ । ଏ ବହିରେ କେତେକଗୁଡ଼ିଏ ଦେଶୀ ପଦାର୍ଥଦ୍ୱାରା ଅତି ଅଳ୍ପ ବ୍ୟୟରେ ଏବଂ ସହଜରେ ସୂତା ବା ଲୁଗା ରଙ୍ଗାଇବାର ପ୍ରଣାଳୀ ବର୍ଣ୍ଣିତ ହେଲା ।

ଗଛର ଛେଲିରୁ ରଙ୍ଗ

ପୂର୍ବେ ଭାରତର ଲୋକେ ଫୁଲ, ଫଳ, ଚେର, ମୂଳ ଓ ନାନା ଖଣିଜ ପଦାର୍ଥରୁ ଏବଂ ସମୟ ସମୟରେ ଗଛର ଛେଲିରୁ ନାନା ପ୍ରକାର ରଙ୍ଗ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରୁଥିଲେ । ଯେତେବେଳେ ବିଦେଶୀୟ ରଙ୍ଗ ଆବିଷ୍କାର ହୋଇ ନ ଥିଲା, ସେତେବେଳେ ଭାରତରୁ ରଙ୍ଗସବୁ ବିଦେଶକୁ ରପ୍ତାନି ହେଉଥିଲା । କ୍ରମେ ଭାରତରେ ରଙ୍ଗ ତିଆରି କରିବା ବୁଡ଼ି ଗଲାଣି । ପ୍ରତିବର୍ଷ ବିଦେଶରୁ ପ୍ରାୟ ଅଢ଼େଇକୋଟି ଟଙ୍କାର ରଙ୍ଗ ଭାରତକୁ ଆମଦାନି ହେଉଅଛି ।

ଆମ ଦେଶରେ ଯେତେ ପ୍ରକାର ଗଛ ଅଛି, ସେହି ଗଛର ଛେଲିମାନଙ୍କରୁ ନାନା ପ୍ରକାର ରଙ୍ଗ ବାହାରି ପାରେ । ରଙ୍ଗ ବାହାର କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ଅତି ସହଜ ଏବଂ ଖରଚ ମଧ୍ୟ ଅତି କମ୍ । ଗଛରୁ ରଙ୍ଗ ବାହାର କରି ତାହାକୁ ପିଠା ବା ଗୁଣ୍ଡି କଲେ ପ୍ରତି ସେରକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାର ଖରଚ ଆଠଅଣାରୁ ଅଧିକ ପଡ଼ିବ ନାହିଁ । ଏକ ସେର ରଙ୍ଗରେ ପ୍ରାୟ ୪,୫ ସେର ଲୁଗା ରଙ୍ଗାଇ ହେବ । ବିଦେଶୀ ରଙ୍ଗର ମୂଲ୍ୟ ପ୍ରତି ପାଉଣ୍ଡକୁ ବାରଅଣାରୁ ପଚାଶ ଟଙ୍କା ଦେବାକୁ ପଡୁଛି । ୪ ସେର ଛେଲିରୁ ଯେତେ ରଙ୍ଗ ବାହାରେ, ତଦ୍ୱାରା ଏକ ସେର ପରିମାଣର ସୂତା ବା ଲୁଗା ଗାଢ଼ରଙ୍ଗ ଏବଂ ଆଉ ଏକ ସେର ସୂତା ବା ଲୁଗା ଫିକା ରଙ୍ଗରେ ରଙ୍ଗା ହୋଇ ପାରିବ ।

ପ୍ରଥମେ ଛେଲିରୁ ବାହାରିବା ରଙ୍ଗରେ ସୂତା ବା ଲୁଗା ଆଦି ରଙ୍ଗ କରି ତାହାକୁ ସ୍ଥାୟୀ ବା ପକ୍କା କରିବା କାରଣ ଅନ୍ୟ ଗୋଟିଏ ମସଲା ପାଣିରେ ସିଦ୍ଧ କରିବାକୁ ହେବ । ଏଥି ନିମନ୍ତେ ଚାରି ପ୍ରକାର ମସଲା ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ତହିଁ ମଧ୍ୟରେ ଯେ କୌଣସି ଗୋଟିଏ ମସଲା ପାଣିରେ ସିଦ୍ଧ କଲେ ଚଳିବ । ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ମସଲାଦ୍ୱାରା ରଙ୍ଗର ଆଭା ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ହୋଇଥାଏ । ସେହି ଚାରିଗୋଟି ମସଲାର ନାମ ୧-ବାଇକ୍ରୋମେଟ୍ (ଯାହା ଚମଡ଼ା ଆଦି ରଙ୍ଗ କରିବାରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ ।), ୨-ସ୍ୱାବ୍‌କସ, ୩-ଭୁଡିଆ ଓ ୪-ଫିଟିକିରି । ଛେଲିରୁ ବାହାରିବା ରଙ୍ଗରେ ପାଟ, ପଶମ ସୂତା ଓ ଖୋଟ ପ୍ରଭୃତି ସମସ୍ତ ପ୍ରକାର ସୂତା ବା ଲୁଗା ରଙ୍ଗ ହୋଇ ପାରିବ । ସୂତା ଅପେକ୍ଷା ପାଟ ଓ ପଶମରେ ଏହି ରଙ୍ଗ ଅଧିକ ସ୍ଥାୟୀ ।

ପୁରାତନ ଗଛର ଛେଲିରୁ ଅଧିକ ରଙ୍ଗ ମିଳେ । ଗଛର ଗଣ୍ଡିର ଛେଲିରେହିଁ ସେହି ରଙ୍ଗ ଥାଏ, ଡାଳ ବା ଛୋଟ ଗଛ ଓ ନୂତନ ଗଛର ଛେଲିରେ ରଙ୍ଗ ପ୍ରାୟ ନ ଥାଏ । ରଙ୍ଗ ସକାଶେ ପୁରାତନ ଗଛର ଗଣ୍ଡିରୁ ଛେଲି ସଂଗ୍ରହ କରିବା ଉଚିତ ।

୪ ସେର ଛେଲ୍ ଆଣି ତାହାକୁ ଶିଳପୁଆରେ ବା କୌଣସି କାଠ ମୁଗୁରଦ୍ୱାରା ଛେଚି ପକାଇବ । ଏକନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ । ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ ୨୦ ସେର ପାଣି ଦେଇ ତାହାକୁ ପ୍ରାୟ ୩ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନିଆଁରେ ବସାଇ ସିଦ୍ଧ କରିବ । ତା ପରେ ଛେଲ-ଗୁଡ଼ିକ କାଢ଼ି ପକାଇ ସିଝା ପାଣିକୁ ଖଣ୍ଡିଏ ଲୁଗାରେ ଛାଣି ଆଉ ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ ରଖିବ । ସବୁଦା ମାଟି ହାଣ୍ଡି ବ୍ୟବହାର କରିବ । ଏନାମେଲ୍ ହାଣ୍ଡି ବ୍ୟବହାର କଲେ କ୍ଷତି ନାହିଁ । ମାତ୍ର ପିତଳ, ଲୁହା ବା ଅନ୍ୟ କୌଣସି ଧାତୁର ହାଣ୍ଡି ବ୍ୟବହାର କରିବ ନାହିଁ ।

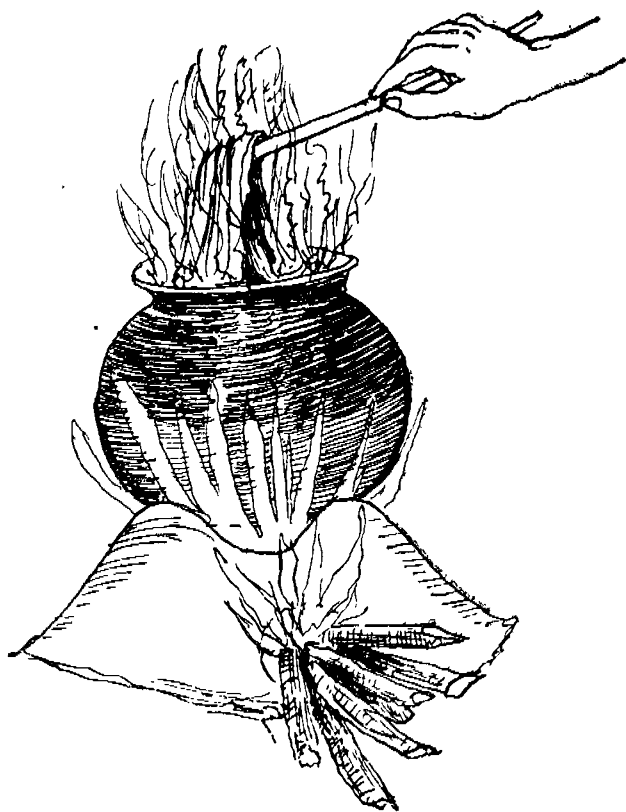


୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ସେହି ପାଣିରେ ଏକ ସେର ସୁତା ବା ଲୁଗା ବୁଡ଼ାଇ ତାହାକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇ ଅଧଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସିଦ୍ଧ କରିବ । ଲୁଗା ବା ସୁତା ବୁଡ଼ାଇବା ପୂର୍ବରୁ ତାହାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ସୋଡ଼ା ସଙ୍ଗେ ସିଦ୍ଧ କରି କାଚି ତହିଁରୁ ସମସ୍ତ ମଣ୍ଡ ବାହାର କରି ଦେଇଥିବ । ବ୍ଲିଚ୍ (ସଫାଧଳା) କରି ପାରିଲେ ଆହୁରି ଉତ୍ତମ ହେବ । ଲୁଗା ବା ସୁତା ଶୁଖି ଯାଇଥିଲେ ରଙ୍ଗରେ ବୁଡ଼ାଇବା ପୂର୍ବେ ତାହାକୁ ପାଣିରେ ଭିଜାଇ ଉତ୍ତମରୂପେ ଚିପୁଡ଼ି ଦେବ ଏବଂ ଓଦା ଥିବା ଅବସ୍ଥାରେ ତାହାକୁ ରଙ୍ଗ ପାଣିରେ ବୁଡ଼ାଇବ ।

ରଙ୍ଗପାଣିରେ ଅଧଘଣ୍ଟା ସିଦ୍ଧ ହେଲା ପରେ, ସୁତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ଉଠାଇ ଧରି ସେହି ପାଣିରେ ପ୍ରାୟ ଏକ ଛଟାଙ୍କିରୁ କିଛି କମ୍ ଲୁଣ ପକାଇ ଦେବ । ପାଣିରେ ଲୁଣ ମିଳାଇ ଗଲେ ସୁତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ପୁଣି ତହିଁରେ ପକାଇ ଏକଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସିଦ୍ଧ କରିବାକୁ ପଡ଼ିବ । ନିଆଁ ଉପରେ ହାଣ୍ଡି ବସିଥିବା ଅବସ୍ଥାରେ ସୂତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ଦୁଇଖଣ୍ଡ କାଠିଦ୍ୱାରା ଉତ୍ତମରୂପେ ଲେଉଟ ପାଉଟ କରୁଥିବ । ତା ପରେ ନିଆଁରୁ ଓହ୍ଲାଇ ତାହାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଚିପୁଡ଼ି କରି ରଖିଦେବ ।

ବର୍ତ୍ତମାନ ରଙ୍ଗଟି ପକ୍‌କା କରିବା କାରଣ ମସଲା ପାଣି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାକୁ ହେବ । ଲୁଗା ବା ସୂତାଗୁଡ଼ିକ ଭିଜି ପାରିବା ପରିମାଣର ପାଣି ଆଉ ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ ଦେଇ ତହିଁରେ ପାଣିର ଶହେ ଭାଗରୁ ପାଞ୍ଚ ଭାଗ ପରିମାଣର ବାଇକ୍ରୋମେଟ୍ ବା ଫ୍ଟିକସ କମ୍ବା ଚୂନଅ ଅଥବା ଫିଟିକିର ଚୂର୍ଣ୍ଣ (ଏଥିରୁ ଯେ କୌଣସି ଗୋଟିଏ ମସଲା) ପକାଇବ । ଏହି ସମୟରେ ଏଥିରେ ଶତକରା ଏକଭାଗ ଏସେଟିକ୍‌ଏସିଡ଼ ପକାଇଲେ ରଙ୍ଗଟି ଆହୁରି ଉଜ୍ଜ୍ୱଳ ହେବ । ଏହି ପାଣିକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇ ଗରମ କରିବ । ପାଣି ଗରମ ହୋଇଗଲେ ରଙ୍ଗ କରିଥିବା ସୂତା ବା ଲୁଗାକୁ ତହିଁରେ ପକାଇ ତାହାକୁ ଉତ୍ତମ-ରୂପେ ଲେଉଟ ପାଉଟ କରୁଥିବ । ଏହିପରି ଅଧଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କରି ନିଆଁରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣିବ । ତାପରେ ସେହି ସୂତା ବା ଲୁଗାକୁ ଅଚ୍ଛା କରି ପାଣିରେ ଧୋଇ ଛାଇରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ ।



୨ ନମ୍ବର ରଙ୍ଗ

ଏଥର ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ କିଛି ପାଣି ଓ ତହିଁର ଶହେ ଭାଗରୁ ପାଞ୍ଚ ଭାଗ ସାବୁନ୍ ପକାଇ ପାଣିକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇବ । ସାବୁନ୍ ମିଳାଇଗଲେ ସେହି ପାଣିରେ ଲୁଗା ବା ସୂତାକୁ ଭଲ କରି କାଚି ପରିଷ୍କାର କରିଦେଇ ପାରିଲେ ତାହା ବ୍ୟବହାରର ଉପଯୁକ୍ତ ହେବ ।

ଯେଉଁ ରଙ୍ଗ ପାଣିରେ ରହି ଯାଇଅଛି ତହିଁରେ ଆଉ ଏକ ସେର ସୂତା ବା ଲୁଗା ରଙ୍ଗ କରାଯାଇ ପାରିବ । ଏଥିରେ ରଙ୍ଗର ପରିମାଣ କମ୍ ଥିବାରୁ ଏହି ଲୁଗା ବା ସୂତା ଗାଢ଼ରଙ୍ଗ ନ ହୋଇ ଫିକା ରଙ୍ଗ ରହିବ । ଛୋଟ ବା ଛୋଟର ପଦାର୍ଥ ରଙ୍ଗ କରିବାକୁ ହେଲେ ଠିକ୍ ଉପରୋକ୍ତ ମତରେ ରଙ୍ଗ କରିବାକୁ ହେବ ।

ପଶମ ରଙ୍ଗ କରିବା ପ୍ରଣାଳୀ

କୌଣସି ପଶମ ଲୁଗା ବା ପଶମ ରଙ୍ଗ କରିବାକୁ ହେଲେ ଠିକ୍ ଉପରୋକ୍ତ ପ୍ରଣାଳୀରେ ତାହା ରଙ୍ଗ କରିବାକୁ ହେବ । କେବଳ ଲୁଣର ପରିମାଣ ପଶମରେ ସୂତା ଅପେକ୍ଷା ଅଧେ ଦେବ ।

ପାଟ (Silk) ବା ପାଟର ସୂତା ବା ଲୁଗା ରଙ୍ଗ କରିବାକୁ ହେଲେ ଛେଲଗୁଡ଼ିକ ଅନ୍ତର ଅଧିକକ୍ଷଣ ଅର୍ଥାତ୍ ୪ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସିଝା କରି ପାଣିରୁ ଛେଲଗୁଡ଼ିକ କାଢ଼ି ପାଣିକୁ ଛାଣି ନେବ । ତହିଁରେ ସେହି ପାଟ ଲୁଗା ବା ସୂତାକୁ ବୁଡ଼ାଇ ପ୍ରାୟ ୪୫ ମିନିଟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନିଆଁରେ ବସାଇ ସିଝା କରିବ । ତା ପରେ ଏକଶତ ଭାଗର ୪ ଭାଗ ଏସିଟିକ୍ ଏସିଡ୍ ଏଥିରେ ପକାଇ ଆଉ ୧୦ ମିନିଟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନିଆଁ ଉପରେ ବସାଇ ହାଣ୍ଡିକୁ ଓହ୍ଲାଇ ପକାଇବ । ପାଟସୂତାକୁ ବା ପାଟଲୁଗାକୁ କାଢ଼ି ନେଇ ଚିପୁଡ଼ି ଦେବ । ୧୨ ସେର ପାଣିରେ ଏକଶତ ଭାଗରୁ ୫ ଭାଗ ପରିମାଣର ବାଇକ୍ରୋମେଟ୍ ମିଶାଇ ପାଣିକୁ ଗରମ କରି ତହିଁରେ ରଙ୍ଗ ହୋଇଥିବା ଲୁଗା ବା ସୂତାକୁ ପକାଇ ୨୦ ମିନିଟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କ୍ରମାଗତ ଲେଉଟ ପାଉଟ କରିବ । ତା ପରେ ତାହାକୁ ନିଆଁରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଅଣି ଥଣ୍ଡା ପାଣିରେ ଉତ୍ତମରୂପେ ଧୋଇଦେବ ।

ଆଉ ଥରେ ଏକଶତ ଭାଗ ପାଣିରେ ୪ ଭାଗ ପରିମାଣର ଏସିଟିକ୍ ଏସିଡ୍ ମିଶାଇ ସେଥିରେ ସୂତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ଧୋଇ ଦେଲେ ଏହାର ରଙ୍ଗ ଅଧିକ ଉଜ୍ଜ୍ୱଳ ହେବ ।

ବର ଓ ଆମ୍ବଗଛର ଛେଲରେ ଲୁଗା ରଙ୍ଗ କରି ବାଇକ୍ରୋମେଟ୍ ଜଳରେ ସିଝା କଲେ ଖାକି ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ପଳାଶ, ବରକୋଳି, ଜାମୁ ଓ ତେନ୍ତୁଳି ଗଛର ଛେଲରୁ ମଧ୍ୟ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ବ୍ରାଉନ୍ (ଖଇରି ବା ଖାକି) ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ବାଇକ୍ରୋମେଟ୍, ତୁତିଆ, ହୀରାକସ ଓ ଫିଟକିରି ଏହି ୪ ମସଲା ମଧ୍ୟରୁ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ମସଲା-ପାଣିରେ ସିଝା କଲେ ରଙ୍ଗର ପାର୍ଥକ୍ୟ ଘଟିବ । ଜାମୁ ଓ ତେନ୍ତୁଳି ଛେଲର ରଙ୍ଗରୁ ଅରେଞ୍ଜ ବା ନାରଙ୍ଗୀ (orange) ମିଶ୍ରିତ ବ୍ରାଉନ୍ ବା ଖାକି (Brown) ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ସିଜୁଳିଗଛ ଛେଲର ରଙ୍ଗରେ ସୂତା ଆଦିକୁ ରଙ୍ଗ କରି ହୀରାକସ ପାଣିରେ ସିଝା କଲେ କଳା ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ତାଳ ଓ ନଡ଼ିଆ ଗଛର ଛେଲରେ ଲୁଗା ରଙ୍ଗ କରି ହୀରାକସ ପାଣିରେ ସିଝା କଲେ ଧୂସର (Gray) ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ବେଲ, ପଣସ ଓ ବଉଳଗଛ ଛେଲରୁ ଈଷତ୍ ହଳଦିଆ ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ମହାନିମ୍ବ ଗଛର ଛେଲରୁ ରକ୍ତମିଶା ଖଇରା (ବ୍ରାଉନ୍) ରଙ୍ଗ ହେବ । ଶାଳ ଗଛର ଛେଲରେ ରଙ୍ଗ କରି ଚୂନଆ ପାଣିରେ ସିଦ୍ଧ କଲେ ଖାକି ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ହଳଦୀ ଗଛର ଛେଲରେ ପାଉଁଶିଆ ରଙ୍ଗ (ash colour) ହେବ । କେଉଁନ୍ଦୁ ଗଛର ଛେଲରେ ଅନ୍ୟ ଏକପ୍ରକାର ବ୍ରାଉନ୍ (Brown) ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ଗିରଙ୍ଗା ଛେଲରେ ନାଲିମିଶା ବ୍ରାଉନ୍ (ଖଇରା) ରଙ୍ଗ ହେବ । ଅଁକୁମୂଳର ଛେଲରେ ନାଲିମିଶା ବ୍ରାଉନ୍ ରଙ୍ଗ ହେବ । ଏହି ଛେଲରୁ ଗାଢ଼ ରକ୍ତବର୍ଣ୍ଣ ମଧ୍ୟ ହୋଇ ପାରେ, ତହିଁର ପ୍ରଣାଳୀ ପୃଥକ୍ । ତାହା ଅନ୍ୟତ୍ର ବର୍ଣ୍ଣିତ ହେଲା ।

ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ଛେଲରୁ ରଙ୍ଗର ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ ଏବଂ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ମସଲା ସଂଯୋଗରେ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ରଙ୍ଗ ଯେ କେତେ ପ୍ରକାରର ହୁଏ, ତାହାର ସୀମା ନାହିଁ ।

ଓଡ଼ିଶାରେ ଯେତେ ପ୍ରକାର ଗଛ ଅଛି, ତହିଁ ମଧ୍ୟରୁ ଅଧିକାଂଶ ଗଛର ଛେଲରୁ କାଢ଼ିଏ କାଢ଼ିଏ ରଙ୍ଗ ବାହାରି ପାରିବ । ପୁଣି ପ୍ରତି ରଙ୍ଗ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ମସଲାପାଣି ସଂଯୋଗରେ ପୃଥକ୍ ପୃଥକ୍ ରଙ୍ଗରେ ପରିଣତ ହେବ ।

ବିଦେଶୀ ରଙ୍ଗ ପରି ଛେଲର ରଙ୍ଗ ଚକଚକିଆ ନୁହେ । ଅନେକ ପଦାର୍ଥରେ ଚକଚକିଆ ରଙ୍ଗ ଆଖିରୋଚକ ନୁହେଁ । ଯେଉଁ ସ୍ଥଳରେ ଚକଚକିଆ ରଙ୍ଗର ପ୍ରୟୋଜନ ନାହିଁ, ସେ ସ୍ଥଳମାନଙ୍କରେ ଯେବେ ଛେଲ ରଙ୍ଗ ବ୍ୟବହାର କରିବା କାରଣ ଆମ ଦେଶର ଲୋକେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବେ, ତେବେ ମଧ୍ୟ ଅନେକ ଟଙ୍କା ଆମ ଦେଶରେ ରହିଯିବ ।

ସହରବାସୀଙ୍କ ପକ୍ଷରେ ଛେଲ ସଂଗ୍ରହ କରି ତହିଁରେ ଲୁଗା ବା ସୂତା ରଙ୍ଗ କରିବା ସୁବିଧାଜନକ ନୁହେଁ । ତିଆରି ରଙ୍ଗ ବଜାରରୁ କିଣି ଆଣି ଗରମପାଣିରେ ପକାଇ ଲୁଗା ଆଦି ରଙ୍ଗ କରିବା ସେମାନଙ୍କର ଅଭ୍ୟାସ । ସେମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଏହି ଛେଲରଙ୍ଗ ପିଠା ବା ଚୂର୍ଣ୍ଣ (Powde) ଆକାରରେ ଯୋଗାଇବା କିଛି କଠିନ ନୁହେଁ ।

ଯେଉଁମାନଙ୍କର ସୁଯୋଗ ଓ ସୁବିଧା ଅଛି, ସେମାନେ ଏହି ଛେଲରଙ୍ଗରେ ପିଠା ବା ଚୂର୍ଣ୍ଣ (Powder) କରିବା କାରଣ ମନୋଯୋଗୀ ହେଲେ ବିଶେଷ ଲାଭବାନ୍ ହେବେ ।

ପିଠା ବା ପାଉଡର (ଚୁନା) ପ୍ରସ୍ତୁତକରିବା ପ୍ରଣାଳୀ

ଏକ ମହଣ ଛେଲ ସଂଗ୍ରହ କରି ତାହାକୁ ଗୋଟିଏ କାଠର ବଡ଼ ମୁଗୁରଦ୍ୱାରା ଛେଚି ଦେବ । ଯେତେ ଗୋଟି ହାଣ୍ଡି ଦରକାର, ସେତେ ଗୋଟି ହାଣ୍ଡିରେ ସେଗୁଡ଼ିକ ଉପଯୁକ୍ତ ପରିମାଣରେ ଜଳ ଦେଇ ସିଦ୍ଧ କରିବ । ଏକ ମହଣ ଛେଲ ପାଇଁ ଦୁଇ ମହଣ ଜଳ ଆବଶ୍ୟକ ।

ଛେଲଗୁଡ଼ିକ ୫ ଘଣ୍ଟା ସିଝା ହେଲା ପରେ ସେଗୁଡ଼ିକୁ ଛାଣି ବାହାର କରିଦେବ । ପାଣି-ଗୁଡ଼ିକ ଖଣ୍ଡିଏ ଲୁଗାରେ ଛାଣି ଅନ୍ୟ ହାଣ୍ଡିରେ ତାହାକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇବ । ୮ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନିଆଁ ଜାଳିଲେ ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ଶୁଖି ଯାଇ ସିଠା ପରି ଗୋଟିଏ ପଦାର୍ଥ ହାଣ୍ଡିରେ ବସିଯିବ । ଏହି



ସିଠାକୁ ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ କରି ରଖିବ । ଲୁଗା ବା ସୂତା ରଙ୍ଗ କରିବା ସମୟରେ ଆବଶ୍ୟକ ପରିମାଣରେ ସିଠା ନେଇ ତାହାକୁ ଗରମ ଜଳରେ ଗୋଳି ତହିଁରେ ସୂତା ବା ଲୁଗା ବୁଡ଼ାଇ ସିଝା କଲେ ତାହା ରଙ୍ଗ ହେବ । ରଙ୍ଗ ହେଲା ପରେ ପୁଣି ବାଇକ୍ରୋମେଟ୍, ତୁତିଆ, ହୀରାକସ ବା ଫିଟିକିରି ଜଳରେ ସିଝା କରିବ ।

ଚୂର୍ଣ୍ଣ (Powder) କରିବାର ଆବଶ୍ୟକ ହେଲେ ସେହି ସିଠାକୁ ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ । ଶୁଖିଗଲେ ତାହାକୁ ଗୋଟିଏ କାଠର ପିହଣାଦ୍ୱାରା ବା ଶିଳ, ଶିଳପୁଅଦ୍ୱାରା ଉତ୍ତମରୂପେ ଚୂର୍ଣ୍ଣ କରି ଦେବ । ସେହି ଚୂର୍ଣ୍ଣକୁ ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ କରି ରଖିଦେବ । ରଙ୍ଗ କରିବା ସମୟରେ ଆବଶ୍ୟକ ପରିମାଣରେ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ନେଇ ତାହାକୁ ଗରମ ପାଣିରେ ପକାଇବ । କିଞ୍ଚିତ ଆମୋନିଆ (ନିଶାଦଳ) ଏହି ପାଣିରେ ପକାଇଲେ ରଙ୍ଗ ଶୀଘ୍ର ଗୋଳି ହୋଇଯିବ ଏବଂ ରଙ୍ଗ ଭଲ ହେବ । ଚୂର୍ଣ୍ଣ ଅପେକ୍ଷା ସିଠାଦ୍ୱାରା ଭଲ ରଙ୍ଗାଇ ହୁଏ ।

ଅଚ୍ଛୁରଙ୍ଗ — ଗାଢ଼ ନାଲି

ଅଚ୍ଛୁଗଛର ମୂଳ ବା ଚେରର ଛେଲଗୁଡ଼ିକ ସଂଗ୍ରହ କରି ତହିଁରୁ ଗାଢ଼ ନାଲିଆ ରଙ୍ଗ କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ଏପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଗଡ଼ଜାତର କୌଣସି କୌଣସି ସ୍ଥାନରେ ପ୍ରଚଳିତ ଅଛି । ଏହି ପ୍ରଣାଳୀରେ ରଙ୍ଗ କରିବାକୁ ଅଧିକ ସମୟ ଲାଗେ ଏବଂ ଏଥିର ପ୍ରକ୍ରିୟା କିଛିତ୍ ଜଟିଳ । କିନ୍ତୁ ଏଥିରେ ଯେଉଁ ରଙ୍ଗ ହୁଏ ତାହା ଗାଢ଼ ନାଲିଆ ରଙ୍ଗ ଏବଂ ପକ୍କା ରଙ୍ଗ ।

ସୂତା ବା ଲୁଗାକୁ ଏହି ପ୍ରଣାଳୀରେ ରଙ୍ଗ କରିବା ଆଗରୁ (୧) ପ୍ରଥମେ ତାହାକୁ କୁଆ-ପାଣିରେ ଏକ ଦିନ ବତ୍ରାଇ ରଖିଦେବାକୁ ହେବ । ଏକ ଦିନ ପରେ ସୂତାକୁ କୁଆପାଣିରୁ କାଢ଼ି ଶୁଖାଇ ଦେବ ।

କୁଆପାଣି—ଗୁଡ଼ିଜଳଧୁଆ ପାଣି ଓ ଖାରପାଣି ଏବଂ ଅଳ୍ପ କଛି ପାଣି ଏକତ୍ର ମିଶାଇ ୨।୩ ଦିନ ରଖିଦେଲେ ଏହି ପାଣି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଯିବ । ଖାରପାଣି ଅର୍ଥାତ୍ ଧୋବାମାନେ ଲୁଗା କାଚିବା ନିମନ୍ତେ ନାନାପ୍ରକାର ଗୁଳ୍ମଗଛ ଯଥା :—କେନ୍ଦୁ, ସାହାଳ, ଧୌରି, ଗିଲ ପ୍ରଭୃତି ଛୋଟ ଛୋଟ ଗଛକୁ ପୋଡ଼ି ତହିଁର ପାଉଁଶକୁ ପାଣିରେ ପକାଇ ଲୁଗାରେ ବାନ୍ଧି ଝୁଲାଇ ଖାରପାଣି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତି ।

(୨) ଦ୍ୱିତୀୟ ଥରକୁ କୁଆପାଣିରେ ଜଡ଼ାତେଲ ଦେଇ ତହିଁରେ ସେହି ସୂତା ବା ଲୁଗା ପକାଇ ଦେବ । ଏକ ଦିନ କାଳ ତହିଁରେ ବତୁରିବ । ପର ଦିନକୁ ତାହାକୁ ବାହାର କରି ଶୁଖାଇ ଦେବ । ମୋଡ଼ାଏ ସୂତା ପାଇଁ ଅଧ ଛଟାଙ୍କି ଜଡ଼ାତେଲ ଆବଶ୍ୟକ ହେବ ।

(୩) ତୃତୀୟ ଥରକୁ କେବଳ ଖାରପାଣି ଗରମ କରି ସେହି ଗରମ ଖାରପାଣିରେ ସୂତା ବା ଲୁଗାକୁ ବୁଡ଼ାଇଦେବ । ଏକ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏଥିରେ ବୁଡ଼ି ରହିବା ପରେ ତାହାକୁ ବାହାର କରି ପୁଣି ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ ।

(୪) ଚତୁର୍ଥ ଥରକୁ ମଧ୍ୟ କେତେକ ଖାରପାଣି ଗରମ କରି ତହିଁରେ ଏହି ସୂତ ବା ଲୁଗାକୁ ଏକ ଘଣ୍ଟା କାଳ ବୁଡ଼ାଇ ରଖି ତାପରେ ବାହାର କରି ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ ।

(୫) ଏକ ଦିନ କାଳ କେବଳ ଖରାରେ ଶୁଖାଇବ ।

(୬) ଷଷ୍ଠ ଥରକୁ ପାଣି ଗରମ କରିବ । ପାଣି ଗରମ ହୋଇ ଫୁଟୁଥିବା ଅବସ୍ଥାରେ ସୂତା ବା ଲୁଗାକୁ ତହିଁରେ ବୁଡ଼ାଇ କିଛିକ୍ଷଣ ସିଦ୍ଧ କରିବ । ତା ପରେ ତାହାକୁ ବାହାର କରି

ଉତ୍ତମରୂପେ ପ୍ରଥମେ ଗରମ ପାଣିରେ କାଚି କରି ଧୋଇଦେବ । ଶେଷକୁ ଥଣ୍ଡା ପାଣିରେ (ନଦୀ ବା ପୁଷ୍କରଣୀରେ ହେଲେ ଅଧିକ ଉତ୍ତମ) କାଚି ଆଣିବ । ଦେଖିବ ଯେପରି ସୂତାଗୁଡ଼ିକ ଉତ୍ତମରୂପେ ନିର୍ମଳ ହୋଇଯିବ ।

(୭) ବର୍ତ୍ତମାନ ଅଛୁଚେରର ଛେଲକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଚୂର୍ଣ୍ଣ କରି ତାହାକୁ ଗରମ ପାଣିରେ ଗୋଳି ତହିଁରେ ଏହି ସୂତା ବା ଲୁଗାକୁ ବୁଡ଼ାଇ ଦେବ । ଦୁଇ ଦିନ ବୁଡ଼ି ରହିବା ପରେ ସେହି ହାଣ୍ଡିକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇ ସିଦ୍ଧ କରିବ । ପାତ୍ରରେ ପାଣି ଶୁଖିଯିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସିଝାଇବ, ଦେଖିବ ଯେପରି ସୂତା ପୋଡ଼ି ନ ଯାଏ । ପାଣି ଶୁଖିଗଲେ ତାହାକୁ ସେହି ଅବସ୍ଥାରେ ତହିଁ-ଆରଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖିବ । ପରଦିନ ତାହାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ କାଚି ସଫା କରି ଶୁଖାଇଦେବ ।

(୮) ସୂତା ଶୁଖିଗଲେ ତାହାକୁ ପୁନଶ୍ଚ ପୂର୍ବ ପରି ଅଛୁଛେଲ ଗୁଣ୍ଡକୁ ଗରମ ପାଣିରେ ଗୋଳାଇ ତହିଁରେ ବୁଡ଼ାଇ ଦୁଇ ଦିନ ରଖିଦେବ ଏବଂ ଦୁଇ ଦିନ ପରେ ନିଆଁରେ ବସାଇ ସିଦ୍ଧ କରିବ । ସିଦ୍ଧ କରି ପରଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସେହି ଅବସ୍ଥାରେ ରଖି ଦେବ । ପରଦିନ ଉତ୍ତମରୂପେ କାଚି ସଫା କରି ଶୁଖାଇଦେବ ।

(୯) ସୂତା ଶୁଖିଗଲେ ଆଉ ଥରେ ମଧ୍ୟ ଠିକ୍ ପୂର୍ବ ପରି ତୃତୀୟ ଥରକୁ ଅଛୁଛେଲର ଗୁଣ୍ଡକୁ ଗରମ ପାଣିରେ ଗୋଳାଇ ତହିଁରେ ଏହି ସୂତାକୁ ଦୁଇ ଦିନ ବୁଡ଼ାଇ ରଖି ତୃତୀୟ ଦିନ ତାହାକୁ ସିଦ୍ଧ କରି ଏକ ଦିନ କାଳ ରଖିଦେବ ଏବଂ ତହିଁ ପରଦିନ ତାକୁ ଧୋଇ ସଫା କରିଦେବ ।

ଏହି ତୃତୀୟ ଥର ସୂତାକୁ ଧୋଇଲା ପରେ ରଙ୍ଗ ବେଶ୍ ପକ୍କା ଗାଢ଼ ଲାଲ ହୋଇଯିବ ।

ଆବଶ୍ୟକ ବୋଧ ହେଲେ ଆଉ ଥରେ ମଧ୍ୟ ସେହି ପରି ଅଛୁଛେଲର ଗୁଣ୍ଡକୁ ଗରମ ପାଣିରେ ଗୋଳାଇ ତହିଁରେ ସୂତାକୁ ବୁଡ଼ାଇ ପୁଣି ସିଦ୍ଧ କରି ପରଦିନ ଧୋଇ ସଫା କରି ଶୁଖାଇ ଦେବ । ଅଛୁଗଛର ଛେଲକୁ ପାଣିରେ ସିଝାଇ ସେଥିରେ କେବଳ ଟିକିଏ ସୋରିଷତେଲ ପକାଇ ତହିଁରେ ସୂତା ବା ଲୁଗା ପକାଇ ସିଝାଇ ରଙ୍ଗ କଲେ ହଳଦିଆ ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ଅନ୍ୟ ପ୍ରକାରେ ରଙ୍ଗାଇବାର ପ୍ରଣାଳୀ

କେବଳ ଗଛର ଛେଲ ଛଡ଼ା ଆଉ କେତେକଗୁଡ଼ିଏ ପ୍ରଣାଳୀରେ ମଧ୍ୟ ସହଜ ଲବ୍ଧ ଦେଶୀ ପଦାର୍ଥଦ୍ୱାରା ରଙ୍ଗ କରାଯାଇ ପାରେ । ଯଥା :— ହରିଡ଼ା, ଡବଡବ ବା ଠେରି ଫଳ, ଖଇର, ଲୁହା ଇତ୍ୟାଦି । ଠେରି ଫଳକୁ କେହି କେହି କହନ୍ତି ଛେଲବାଗୁଡ଼ି ; ସାନ୍ତାଳମାନେ କହନ୍ତି ବାଗିନୁ ।

କଳାରଙ୍ଗ—୧ ବଣ୍ଡିଲ୍ ଅର୍ଥାତ୍ ୧୦ ପାଉଣ୍ଡ ବା ବାଲେଶ୍ବରୀ ୫ ସେର ସୂତା ରଙ୍ଗ କରିବା ନିମନ୍ତେ ହରିଡ଼ା ଏବଂ ଡବାଡବ କିମ୍ବା କେବଳ ହରିଡ଼ା ବା କେବଳ ଡବାଡବ ୫ ସେର ଏବଂ ହୀରାକସ ୨୲ ସେର ନେବ । ହିରଡ଼ା ଏବଂ ଡବାଡବକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଛେଚି ପକାଇବ । ହରିଡ଼ାର ମଞ୍ଜିଗୁଡ଼ିକ ବାଛି ଦେବ । ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ ୨୦ ସେର ପାଣି ଦେଇ ତହିଁରେ ସେହି ଛେଚା ହରିଡ଼ା ଓ ଡବାଡବକୁ ଅଧଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସିଦ୍ଧ କରିବ । ସେହି ପାଣିର ୩ ଭାଗରୁ ୧ ଭାଗ ପାଣି ଆଉ ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ କାଢ଼ି ନେଇ ତହିଁରେ ସୁତାକୁ ଅଧଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବୁଡ଼ାଇ ରଖିଦେବ ।

ହୀରାକସକୁ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ତାହାକୁ ତିନି ଭାଗ କରି ତହିଁରୁ ଏକ ଭାଗ ନେବ । ସୂତାଗୁଡ଼ିକ ବତୁରିବା ଭଳି କିଛି ପାଣି ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ ନେଇ ତାହାକୁ ଗରମ କରିବ । ତହିଁରେ ଏହି ହୀରାକସ ପକାଇବ । ପାଣି ଗରମ ହେଉଥିବା ଅବସ୍ଥାରେ ସୂତାକୁ ଚିପୁଡ଼ି ତହିଁରେ ବୁଡ଼ାଇଦେବ । ଅଧଘଣ୍ଟା ସେହି ପାଣିରେ ସୂତା ବୁଡ଼ି ରହିବ । ତା ପରେ ତାହାକୁ କାଢ଼ି ଚିପୁଡ଼ି ଛାଇରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ । ଏଥିରେ ସୂତା ଫିକା କଳା ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ପରଦିନ ପୁଣି ହରିଡ଼ା ବା ଡବାଡବ ପଡ଼ିଥିବା ହାଣ୍ଡିକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇ ଗରମ କରିବ । ତହିଁରୁ ଅଧେ କଷପାଣି ପୂର୍ବ ପରି ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ କାଢ଼ିନେଇ ସୂତା ବା ଲୁଗାକୁ ତହିଁରେ ଅଧଘଣ୍ଟା ବୁଡ଼ାଇ ରଖିବ । ପୁନଶ୍ଚ ପୂର୍ବଥର ପରି ଲୁଗା ବୁଡ଼ିବା ପରିମାଣର ପାଣି ନେଇ ତହିଁରେ ଅବଶେଷ ହୀରାକସରୁ ଅଧେ ପକାଇ ଗରମ କରିବ । ପୁଣି ତହିଁରେ ସେହି ସୂତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ବତୁରାଇବ ଏବଂ ଅଧଘଣ୍ଟା ପରେ ତାହାକୁ କାଢ଼ିନେଇ ଛାଇରେ ଶୁଖାଇବ । ପୁଣି ତୃତୀୟ ଦିନ ଅବଶିଷ୍ଟ କଷପାଣିକୁ ଗରମ କରି ତହିଁରେ ସୂତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ଅଧଘଣ୍ଟା ବୁଡ଼ାଇ ରଖିବ ଏବଂ ପୂର୍ବପରି ଅବଶିଷ୍ଟ ହୀରାକସକୁ ପାଣି କରି ତହିଁରେ ଅଧଘଣ୍ଟା ବୁଡ଼ାଇ ରଖି ତାପରେ କାଢ଼ି ଉତ୍ତମରୂପେ ଧୋଇ ସଫା କରି ଦେବ ।

ଶେଷକୁ କିଛି ସୋଡ଼ା ପାଣିରେ ଦେଇ ପାଣିକୁ ଗରମ କରି ତହିଁରେ ସାଧାରଣ ଲୁଗାକୁ ପାଣିରେ ଧୋଇଲା ପରି କିଛି ସମୟ ସେହି ସୂତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ପକାଇ ସିଝାଇ ଦେବ ଏବଂ ତତ୍ପରେ ଉତ୍ତମରୂପେ ଧୋଇ ସଫା କରି ଦେଲେ ବାକି ଯାହା ରହିବ, ତାହା ପକ୍କା ରଙ୍ଗ ।

ହୀରାକସ ବ୍ୟବହାର କରିବା ଦ୍ୱାରା କିଛି ବେଶୀ ଖରଚ ଲାଗୁଅଛି । ହୀରାକସ ପରିବର୍ତ୍ତିରେ ଲୁହା ଏବଂ ଗୁଡ଼ ଦେଇ ପଚୁଣି ପାଣି ବସାଇଲେ ଖରଚ ଅନେକ ପରିମାଣରେ କମ୍ ହେବ ଏବଂ ରଙ୍ଗ ମଧ୍ୟ ଅଧିକ ପକ୍କା ହେବ ।

ବ

ପଗ୍ରୁଣି ପାଣି ।—ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ହାଣ୍ଡିରେ ଏକ ସେର ଗୁଡ଼ ଦଶ ସେର ପାଣି ଏବଂ ଏକ ସେର ଲୁହା ପକାଇ ୨୧ ଦିନ ରଖିଲେ ତହିଁରେ ଅନେକ ପରିମାଣରେ ଲୁହା ମିଳାଇ ମିଶିଯିବ ଏବଂ ଏହି ଉପାୟରେ ଯେଉଁ ଖଟା ଜଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବ ତାହାକୁ ଏସିଟେଟ୍ ଅଫ ଆଇରନ୍ (Acetate of iron) କୁହାଯାଏ । ଉପରୋକ୍ତ ମତେ କଷା ଜଳରେ ସୂତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ବୁଡ଼ାଇବାପରେ ତହିଁରୁ କାଢ଼ି ତାହାକୁ ହୀରାକସ ପାଣି ପରିବର୍ତ୍ତେ ଏହି ପଗ୍ରୁଣି ପାଣିରେ ବୁଡ଼ାଇଲେ ବେଶ୍ କଳା ରଙ୍ଗ ହେବ ଏବଂ ତାହା ଅଧିକ ଉଜ୍ଜ୍ୱଳ ଏବଂ ଅନେକ କାଳ ସ୍ଥାୟୀ ହେବ ।

ଗୁଡ଼ ପରିବର୍ତ୍ତେ ତୋରାଣିରେ ଲୁହା ପକାଇ ରଖିଲେ ମଧ୍ୟ ଚଳିବ । ଲୁହାର କଳଙ୍କି ବା ଯେଉଁଠାରେ ଲୁହାପଥର (Iron ore.) ମିଳେ ସେଠାରେ ସେହି ଲୁହାପଥର ବ୍ୟବହାର କଲେ ଅହୁରି ଶସ୍ତା ହେବ । କମାରଶାଳରେ କମାର ଲୁହା ପିଟୁଥିବା ସମୟରେ ଯେଉଁ ମଳଦା ଲୁହାରୁ ବାହାରିଯାଏ ସେଗୁଡ଼ିକ ଗୋଟାଇ ଆଣିଲେ ଅହୁରି ଶସ୍ତା ହେବ । ସେ ମଳଦା ତୋରାଣିରେ ଅଧିକ ସହଜରେ ମିଳେଇଯାଏ ।

ଗୁଡ଼ଗୋଳଆ ପାଣି ହାଣ୍ଡିରେ ବସାଇଲେ ତାହା ଖଟା ନ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପିମ୍ପୁଡ଼ି ଲାଗିବେ, ମାତ୍ର ଖଟା ହେବାକୁ ଆରମ୍ଭ ହେଲେ ଆଉ ପିମ୍ପୁଡ଼ି ଲାଗିବେ ନାହିଁ । ପଗୃଣି ପାଣି ଠିକ୍ ହୋଇଅଛି କି ନାହିଁ, ଏହା ପରୀକ୍ଷା କରିବାପାଇଁ କଷାଜଳରେ ବୁଡ଼ିଥିବା ସୂତାର ବା ଲୁଗାର କୌଣସି ଅଂଶରେ ଏହି ଜଳ ପକାଇ ଦେଲେ ଯଦି ସେ ଅଂଶ କଳାରଙ୍ଗ ହୋଇଯିବ, ତେବେ ଜାଣିବ ଯେ, ପାଣି ଠିକ୍ ହେଲାଣି ।

ଅନ୍ୟ ପ୍ରକାରରେ ସୂତା ବା ଲୁଗାକୁ କଳାରଙ୍ଗରେ ରଙ୍ଗାଇବା

ପ୍ରଥମେ ହୀରାକସ ପକାଇ ପାଣି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବ । ଉପରେ ବର୍ଣ୍ଣିତ ପ୍ରଣାଳୀରେ ଓ ଭାଗରେ ହୀରାକସ ଦେଇ ପାଣିକୁ ଗରମ କରି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାକୁ ହେବ । ସେହି ପାଣିରେ ସୂତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ଅଧଘଣ୍ଟା ବତୁରାଇବ । ତା ପରେ ତାହାକୁ ଶପୁଡ଼ ଛାଇରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ । କିଛି ଚୂନ ପାଣିରେ ଗୋଳାଇ କରି କୌଣସି ପାତ୍ରରେ କିଛିକ୍ଷଣ ରଖିଦେଲେ ଚୂନ ପାତ୍ରର ତଳକୁ ବସିଯିବ ଓ ଜଳ ଉପରେ ରହିଯିବ । ଏହି ଚୂନ ପାଣିକୁ ସେ ପାତ୍ରରୁ ଅନ୍ୟ ପାତ୍ରକୁ ନିଗାଡ଼ି ନେଇ ସେହି ଜଳରେ ସୂତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ଅଧଘଣ୍ଟା ବୁଡ଼ାଇ ରଖିବ । ତା ପରେ ତାହାକୁ ଶପୁଡ଼ ଛାଇରେ ଶୁଖାଇ

ଦେବ । ତ୍ପନପାଣିକୁ ନିଆଁ ଉପରେ ଗରମ କରିବା ଅବଶ୍ୟକ ନାହିଁ । ତାହା ଥଣ୍ଡା ଥିବା ଅବସ୍ଥାରେ ତହିଁରେ ସୁତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ବତୁରାଇବ ।

ଏହି ସୁତାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଧୋଇ ଦେବ । ଯେପରି ସୂତା ଉପରେ ହୀରାକସ ବା ଲୁହାର କୌଣସି ଅଂଶ ଲଗି ନ ରହିବ । ଆବଶ୍ୟକ ହେଲେ କଞ୍ଚ ଗୋବର ପାଣିରେ ଗୋଳାଇ ସେହି ପାଣିକୁ ଗରମ କରି ତହିଁରେ ୧୦।୧୫ ମିନିଟ୍ ସୁତାକୁ ବୁଡ଼ାଇ ତା ପରେ ଉତ୍ତମରୂପେ କାଚି କରି ଧୋଇ ଦେଲେ ତାହା ଉତ୍ତମରୂପେ ସଫା ହୋଇଯିବ । ଏହି ଅବସ୍ଥାରେ ଯେଉଁ ରଙ୍ଗ ହେବ, ତାହା ଟସର ଲୁଗାର ରଙ୍ଗପରି ଦେଖାଯିବ । ଏବଂ ସେ ରଙ୍ଗ ମଧ୍ୟ ସ୍ଥାୟୀ ରଙ୍ଗ ।

ପୂର୍ବ ବର୍ଣ୍ଣିତ ପ୍ରଣାଳୀରେ ଏବଂ ସେହି ଭାଗ ଅନୁସାରେ ଛେଚା ହରିଡ଼ା ଓ ଡବ ଡ଼ବ ବା କେବଳ ହରିଡ଼ା ବା କେବଳ ଡ଼ବ ଡ଼ବକୁ ସିଝାଇ ତହିଁର ଜଳରେ ଏହି ଲୁଗାକୁ ବା ସୂତାକୁ ୨୪ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସିଝାଇଲେ ଉତ୍ତମ କଳା ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ପୂର୍ବେ ଲୁହା ପକାଇ ଯେଉଁ ଖଟାଜଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ବିଷୟ ଉଲ୍ଲେଖ ହେଲା, ସେହିପରି ଆଲ୍ୟୁମିନାମ୍, ଟିଣ ଏବଂ ସୀସା ଧାତୁ ପାଣିରେ ପକାଇ ମଧ୍ୟ ଖଟାଜଳ (ପଚୁଣି ପାଣି) ତିଆରି କରାଯାଇ ପାରେ । ଏହି ଧାତୁମାନଙ୍କର ସୁତା ପ୍ରତି ଗୋଟିଏ ଆକର୍ଷଣ ଶକ୍ତି ଅଛି । ଏମାନେ ରଞ୍ଜନ ପଦାର୍ଥ (ଅର୍ଥାତ୍ ଯେଉଁ ଜିନିଷରେ ସୁତା ଆଦି ରଙ୍ଗ କରାଯାଏ ସେହି ଜିନିଷ)କୁ ମଧ୍ୟ ଆକର୍ଷଣ କରି ପାରନ୍ତି । ଏହିହେତୁ ସୁତା ଯେଉଁ ରଙ୍ଗକୁ ଆକର୍ଷଣ କରି ନ ପାରେ କିମ୍ବା ଅଳ୍ପ ଆକର୍ଷଣ କରେ ଏବଂ ଧୋଇଲେ ଛାଡ଼ିଯାଏ, ଏହି ପଚୁଣି ପାଣିରେ ସେ ରଙ୍ଗ ମିଶାଇଲେ ଲୁଗା ବା ସୁତା ଉକ୍ତ ରଙ୍ଗକୁ ସହଜରେ ଗ୍ରହଣ କରି ପାରେ ଏବଂ ତାହା ପକ୍କା ରଙ୍ଗ ହୁଏ । ଲୁହାର ଖଟା ଜଳରେ କଳା ରଙ୍ଗ ହୁଏ, ଆଲ୍ୟୁମିନାମ୍ ଏବଂ ଟିଣର ପଚୁଣି ପାଣିରେ ନାଲି ରଙ୍ଗ ହୁଏ ଏବଂ ସୀସା ପଡ଼ିଥିବା ଖଟାଜଳରେ ହଳଦିଆ ରଙ୍ଗ ହୁଏ ।

ଚକୋଲେଟ୍ ରଙ୍ଗ —ଏକ ସେର ସୂତା ନିମନ୍ତେ ଖଇର ଏକ ପାଅ, ଅଳ୍ପ ତୁତିଆ ଏବଂ କାଷ୍ଟିକ୍ ବାଇକ୍ରୋମେଟ୍ ଦରକାର । ପ୍ରଥମେ ଖଇରକୁ ପାଣିରେ ପକାଇ ଗୋଟିଏହାଣ୍ଡିରେ ଗରମ କରିବ । ତହିଁରେ ଖଇରଗୁଡ଼ିକ ମିଳେଇଯିବ । ତା ପରେ ହାଣ୍ଡି ତଳୁ ଜାଳ କାଢ଼ି ଦେବ ବା ଜାଳ କମ୍ କରିଦେବ ଏବଂ ସୂତାଗୁଡ଼ିକ ତହିଁରେ ବୁଡ଼ାଇ ଅଧଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖି ତା ପରେ ତହିଁରୁ ସୂତାକୁ କାଢ଼ି ଚପୁଡ଼ି ରଖିବ । ତା ପରେ ପାଣିକୁ ଗରମ କରି ତହିଁରେ କାଷ୍ଟିକ୍ ତୁତିଆ ପକାଇ ସେହି ପାଣିକୁ ନିଆଁ ଉପରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣି ତଳେ ରଖିବ । ସେହି ପାଣିରେ ସୂତାକୁ ବୁଡ଼ାଇ ତହିଁରେ ୧୫ ମିନିଟ ରଖିବ । ତା ପରେ

ପୁଣି ସେହିପରି ବାଇକ୍ରୋମେଟ୍ ଜଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ତହିଁରେ ଏହି ସୂତାକୁ ବୁଡ଼ାଇ ବାହାର କରି ଶମ୍ଭୁଢ଼ ଛାଇରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ । ଏଥିରେ ସୁନ୍ଦର ଚକୋଲେଟ୍ ବା ନାସି ପରି ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ଖଇରି ରଙ୍ଗ—ସେହିପରି ଖଇରଜଳରେ ବୁଡ଼ାଇବା ପରି ଭୁତିଆ ବଦଳରେ ଫିଟକିରି ପାଣି ସେହିପରି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ତହିଁରେ ୧୫ ମିନିଟ୍ ବୁଡ଼ାଇ ତା ପରେ ସୋଡ଼ା ପାଣିରେ ପୁଣି ୧୫ ମିନିଟ ବୁଡ଼ାଇଲେ ସୂତାର ବା ଲୁଗାର ଖଇରି ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ – ଯେବେ ସୂତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ଖଇର ଜଳରେ ବୁଡ଼ାଇ ବାପରେ ଖାଲି ସୋଡ଼ାପାଣିରେ ବୁଡ଼ାଇ ରଖିବ,ତେବେ ବାଦାମୀ (Brown) ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ନାଲି ରଙ୍ଗ – ଯେବେ ସୂତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ଖଇର ପାଣିରେ ବୁଡ଼ାଇବା ପରେ ଖାଲି ଚୂନପାଣିରେ ବୁଡ଼ାଇବ ତାହା ହେଲେ ଲାଲ ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ଏହା ଛଡ଼ା ଅନ୍ୟର ମଧ୍ୟ କମଲାଗୁଣ୍ଡିରୁ, କୁଙ୍କୁମଫଳର ମଞ୍ଜିରୁ ଓ ଟଙ୍କାଶିଉଳି ଫୁଲର ଡେମ୍ଫ ପ୍ରଭୃତିରୁ ସାଧାରଣତଃ ରଙ୍ଗ କରାଯାଏ ।

କମଲାଗୁଣ୍ଡି :—କମଲାଗୁଣ୍ଡି ନାମକ ଗୋଟିଏ ଗଛ ଓଡ଼ିଶାର ଅନେକ ଜଙ୍ଗଲରେ ଅଛି । ଫେବୃୟାରି ଏବଂ ମାର୍ଚ୍ଚ ମାସରେ ଏହି ରଙ୍ଗ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଏ । ଏହି ଗଛର ଫଳଗୁଡ଼ିକରେ ରଙ୍ଗ ଥାଏ । ଲୋକେ ପେନ୍ଥା ପେନ୍ଥା ଫଳଗୁଡ଼ିକ ଗଛରୁ ଭାଙ୍ଗି ଆଣନ୍ତି । ତଳେ ଗୋଟିଏ ଲୁଗା ପାରିଦେଇ ତହିଁ ଉପରେ ଗୋଟିଏ ଜାଲିବାଲା ବାଉଁଶ ଡାଲା ଟେକି ପକାଇ ଦିଅନ୍ତି । ସେହି ଡାଲାଇ ଉପରେ ଫଳଗୁଡ଼ିକୁ ଘଷିଲେ ଫଳରୁ ରଙ୍ଗ ଚୂନାଗୁଡ଼ିକ ଛାଡ଼ିଯାଇ ଡାଲାର ଜାଲିର କଣା ବାଟେ ଲୁଗା ଉପରେ ଜମା ହୁଏ । ତାପରେ ସେ ଚୂନାକୁ ଗୋଟିଏ ସରୁ ଚାଲୁଣିରେ ଚାଲିଦେଲେ ଖଦଡ଼ାଯାକ ଅଲଗା ରହିଯାଏ ଓ ଚୂନାଗୁଡ଼ିକ ଗଳି ପଡ଼େ । ଏ ଚୂନାର ନାମ କମଲାଗୁଣ୍ଡି । ୧ ମହଣ ଫଳରୁ ପ୍ରାୟ ୪ ଛଟାଙ୍କ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କମଲାଗୁଣ୍ଡି ମିଳେ ।

ଏକଭାଗ କମଲାଗୁଣ୍ଡି, ତହିଁର ଦୁଇ ଭାଗରୁ ଏକଭାଗ ବା ଅଧେ ଚୂନ ଏବଂ ଚୂନର ସମାନ ପରିମାଣରେ ସୋଡ଼ାକୁ ଏକତ୍ର ପାଣିରେ ଗୋଳାଇ କଅଁରେ ବସାଇବ ଏବଂ ତହିଁରେ ସୂତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ପକାଇ ଅଧଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସିଝାଇବ । ସୂତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ସେ ପାଣିରୁ ଉଠାଇ ଦେଇ ସେହି ପାଣିରେ କିଛି ସୋରିଷତେଲ ପକାଇ ଉତ୍ତମରୂପେ ଘାଣ୍ଟି ଦେବ । ତା ପରେ ପୁଣି ସେହି ଲୁଗାକୁ ବା ସୂତାକୁ ନିଆଁ ଉପରେ ବସିଥିବା ପାଣିରେ ପକାଇ ଓଲଟ ପାଲଟ କରିବ । ଦଶ ମିନିଟ୍

ପରେ ଚୁଲ୍ଲୀରୁ ଓଲ୍ହାଇ ଆଣି କିଛିକ୍ଷଣ ରଖିଦେବ । ଲୁଗା ବା ସୂତା ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ତାହାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ନିର୍ମଳ ପାଣିରେ ଧୋଇଦେଲେ ସେ ସୂତା ବା ଲୁଗା ନାରଙ୍ଗି (Orange) ରଙ୍ଗ ହେବ ।

କମଳାଗୁଣ୍ଡି ଏବଂ ଉପରୋକ୍ତ ଭାଗ ଅପେକ୍ଷା ଅଳ୍ପ ଚୂନ ଓ ସୋଡ଼ା ଏକାଠି ମିଶାଇ ଗରମ କରି ତହିଁରେ ସୂତା ବା ଲୁଗାକୁ ସିଝାଇଲେ ହଳଦିଆ ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ଏଥିରେ କିଛି ଶାଗୁଆ ବା ଗ୍ରୀନ୍ (Green) ରଙ୍ଗ ପକାଇଦେଲେ ତାହା ଶୁଆପକ୍ଷିଆ ରଙ୍ଗ ହୋଇଯିବ ।

କୁଙ୍କୁମ

କୁଙ୍କୁମ ମଧ୍ୟ ଗୋଟିଏ ଗଛ । ତହିଁର ଫଳରୁ ରଙ୍ଗ ବାହାରେ । ଏହାର ଫଳ ଅପ୍ରେଲ ଓ ମେ ମାସରେ ପାଚିଲ ହୁଏ । ଏହାର ମଞ୍ଜି ସଂଗ୍ରହ କରି ତହିଁରୁ ରଙ୍ଗ କରାଯାଏ । ଦୁଇ ଭାଗ କୁଙ୍କୁମ ମଞ୍ଜି ଏବଂ ଏକ ଭାଗ ହଳଦିକୁ ଏକାଠି ବାଟି ତାହାକୁ ପାଣିରେ ଗୋଳାଇ ତହିଁରେ ସୂତା ବା ଲୁଗାକୁ ପକାଇ ଅଧଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସିଝାଇଲେ ବସନ୍ତ ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ଗଙ୍ଗଶିଉଳି ଫୁଲ—ଗଙ୍ଗଶିଉଳି ଫୁଲର ଡେମ୍ଫକୁ ଅଳ୍ପ ଚୂନ ଏବଂ ସୋଡ଼ା ମିଶାଇ ପାଣିରେ ସିଝାଇଲେ ତହିଁରୁ ଗାଢ଼ ନାରଙ୍ଗୀ (Orange) ରଙ୍ଗ ହେବ ଏବଂ ତହିଁରେ ସୂତା ବା ଲୁଗାକୁ ବୁଡ଼ାଇ ସିଝାଇଲେ ଗାଢ଼ ନାରଙ୍ଗୀ ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ପଳାଶ ଫୁଲରୁ ମଧ୍ୟ ସେହିପରି ସୁନ୍ଦର ରଙ୍ଗ କରାଯାଇ ପାରେ । ମାତ୍ର ଏ ଫୁଲର ରଙ୍ଗ ପକ୍କା ନୁହେଁ । ସୂତା ବା ଲୁଗା ରଙ୍ଗ କଲା ପରେ ପୂର୍ବବର୍ଣ୍ଣିତମତେ ବାଇକ୍ରୋମେଟ୍ ବା ଫିଟିକିରିର ପାଣି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ତହିଁରେ କିଛିକ୍ଷଣ ସିଝାଇଲେ ରଙ୍ଗ କେତେକ ପରିମାଣରେ ପକ୍କା ହୁଏ ।



ଅଲତାପଟି

ଅଲତାପଟି ଓଡ଼ିଶାରେ ସବୁ ଅଞ୍ଚଳରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ସ୍ତ୍ରୀଲୋକମାନେ ସମସ୍ତେ ଗୋଡ଼ରେ ଅଲତା ପିନ୍ଧନ୍ତି । ଅଲତା ପିନ୍ଧାଇବା ଗ୍ରାମର ଭଣ୍ଡାରୁଣୀମାନଙ୍କର କାର୍ଯ୍ୟ । ସେମାନେ ସମସ୍ତେ ଅଲତାପଟି ରଖନ୍ତି । ଓଡ଼ିଶା ମଧ୍ୟରେ ଅଲତାପଟି କେବଳ କଟକ ଜିଲ୍ଲାର ଟାଙ୍ଗିରେ ତିଆରି ହୁଏ । ଅନ୍ୟ କୌଣସିଠାରେ ଏହା ତିଆରି ହୁଏ ନାହିଁ । ବଙ୍ଗଳାର ମେଦିନୀପୁର ଜିଲ୍ଲାର ଗୋଟିଏ ଗ୍ରାମରେ ମଧ୍ୟ କିଛି ଅଲତାପଟି ତିଆରି ହୁଏ । ଏହା ଛଡ଼ା ନିକଟବର୍ତ୍ତୀ ପ୍ରଦେଶରେ ମଧ୍ୟ ଅଲତା-ପଟି ଆଉ କୌଣସିଠାରେ ହେଉଥିବାର ଜଣାଯାଉ ନାହିଁ ।

ଟାଙ୍ଗି ଗ୍ରାମରେ ୧୦।୧୫ ଟି ପରିବାର ଅଛନ୍ତି । ସେମାନେ ପାନ୍ଦ ବୋଲନ୍ତି । ସେମାନେ ପୁରୁଷାନୁକ୍ରମେ ଏହି ଅଲତାପଟି କାର୍ଯ୍ୟ କରି ଆସୁଥିଲେ । ବର୍ତ୍ତମାନ ତରଳ ଅଲତା ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ କେତେକ ରଙ୍ଗ ବାହାରିବାରୁ ପୂର୍ବେ ଯେତେ ଅଲତାପଟି ବିକ୍ରୟ ହେଉଥିଲା, ତାହାର ପରିମାଣ କମି ଯାଇଅଛି । ଏହି ୧୪।୧୫ ଘର ମଧ୍ୟରୁ ବର୍ତ୍ତମାନ ୪।୫ ଘର ବରାବର ଅଲତାପଟି ତିଆରି କରନ୍ତି । ଅନ୍ୟମାନେ ସମୟ ସମୟରେ ତିଆରି କରନ୍ତି । ଏହିଠାରୁ କଟକ, ପୁରୀ ଓ ବାଲେଶ୍ୱର ସହରମାନଙ୍କୁ ଅଲତାପଟି ଯାଏ, ପୁଣି ସେଠାରୁ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ଗଡ଼ଜାତ ଓ ମଫସଲର ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଗ୍ରାମମାନଙ୍କୁ ଯାଏ । କେତେକ ଅଲତାପଟି ଏହିଠାରୁ କଲିକତା ମଧ୍ୟ ରପ୍ତାନି ହୁଏ ।

ନିର୍ମାଣ ପ୍ରଣାଳୀ—ଶିମିଳିତୁଳା ଏବଂ ବରି ଚୂନା ଏହାର ପ୍ରଧାନ ଉପାଦାନ । ବରିକୁ ପେଷି ଚୂନା କରି ରଖିବ । ଶିମୁଳି ତୁଳାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଶୁଖାଇ ତାହାକୁ ଭଣି ପକାଇବ । ଗୋଟିଏ ଚଟକା କୁଣ୍ଡରେ ପାଣି ଦେଇ ତହିଁରେ ବରି ଚୂନା ପକାଇ ପାଣିଆ କରି ଗୋଳାଇବ । ଆଉ ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡି ଓଲଟାଇ ତାହା ଉପରେ ଶିମୁଳିତୁଳା ପକାଇ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ଏହି ବରିଚୂନା ପାଣି ଛିଟି ଦେଇ ଚେକା ଚେକା କରି ସେହି ହାଣ୍ଡିର ପଛ ପାଖରେ ହାତ ଘଷି ଘଷି ତାରିଦେବ । ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ପଟି ହୋଇଗଲେ ତାକୁ ଉଠାଇ ଥାକ ଥାକ କରି ସଜାଡ଼ି ରଖିବ । ସାଧାରଣତଃ ଗୋଟିଏ ଥାକରେ ୧୦୦ ଲେଖାଏଁ ପଟି ରଖାଯାଏ । ଏହିପରି ଯେତେ ଥାକ କରି ପାରିବ ସେଗୁଡ଼ିକ ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ହାଣ୍ଡିରେ ବା କଣ୍ଡା ମଧ୍ୟରେ କାଠି ବା କୁଟା ଦେଇ ଅଥାର ସଜାଡ଼ି ସେହି ଅଥାରରେ ପିଠା ସଜାଡ଼ିଲା ପରି ଏହି ପଟିର ଥାକଗୁଡ଼ିକ ସଜାଡ଼ି ରଖିବ ଏବଂ ତାହାର ମୁହଁରେ ଗୋଟିଏ ସରଗ ଘୋଡ଼ାଇ ଦେଇ ବନ୍ଦ କରି ଦେବ । ହାଣ୍ଡି ବା କଣ୍ଡାକୁ ଚୁଲ୍ଲୀରେ ବସାଇ ୩।୪ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନିଆଁ ଜାଳି ତାକୁ ସିଝି କରିବ । ସିଝି ହୋଇଗଲେ ସେଗୁଡ଼ିକ କାଢ଼ିନେଇ ପଟିଗୁଡ଼ିକ ଗୋଟି ଗୋଟି କରି ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ । ପିଟାଇବା ବେଳେ

ସାବଧାନର ସହିତ ଫିଟାଇ ଖରାରେ ଶୁଖାଇବ । ଏକପାଅ ବାଉଁଚୂନାରେ ପ୍ରାୟ ୩୦୦ ଗୋଟି ପଟି ହୋଇ ପାରବ ।

ଲାଖକୁ ପାଣିରେ ଘସି ତାହାର ରଙ୍ଗ ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ବାହାର କରିବ । ସେହି ପାଣିକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇ ଆବଶ୍ୟକୀୟ ପରିମାଣରେ ଗାଢ଼ କରିବ । ପଟିଗୁଡ଼ିକ ଶୁଖିଗଲେ ସେହି ରଙ୍ଗ ପାଣିରେ ପଟିଗୁଡ଼ିକ ଥାକ ଥାକ କରି କିଛି ସମୟ ବୁଡ଼ାଇ ରଖିବ ଏବଂ ତାପରେ ତାହାକୁ କାଢ଼ି ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ । ଏହିପରି ୨।୩ ଥର ରଙ୍ଗ ପାଣି କରି ବୁଡ଼ାଇଲେ ତହିଁର ରଙ୍ଗ ଗାଢ଼ ହୋଇଯିବ । ପ୍ରତିଥର ରଙ୍ଗରେ ବୁଡ଼ାଇ ଖରାରେ ଶୁଖାଉଥିବ । ଶୁଖିଗଲେ ସେଗୁଡ଼ିକ ଥାକ ଥାକ କରି ବାନ୍ଧି ରଖିବ ।

ଢାଙ୍କିରେ ଜଣେ ଜଣେ ସ୍ତ୍ରୀଲୋକ ଦିନକୁ ଏହିପରି ଚକଡି ୩୦୦ ଖଣ୍ଡ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କରି ପାରନ୍ତି । ସେମାନେ ସାଧାରଣତଃ ୧୦୦ ଖଣ୍ଡ ପଟିକୁ ୨ ପଇସା ହିସାବରେ ମଜୁରି ପାଆନ୍ତି । ଏହି ଚକଡିଗୁଡ଼ିକ ରଙ୍ଗରେ ବୁଡ଼ି ନ ଥିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ତାହାକୁ ସାଧାରଣତଃ ଶୁକଲ କହନ୍ତି । ୩୦୦ ଚକଡିରେ ଗୋଟିଏ ଲେଖାଏଁ ବଡ଼ା ବନ୍ଧା ହୁଏ । ପୂର୍ବେ ଏହିପରି ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ବଡ଼ା ୪ ଟଙ୍କାରୁ ୪।୦ ଟଙ୍କାରେ ବିକ୍ରୟ ହେଉଥିଲା । ବର୍ତ୍ତମାନ ଏହାର ମୂଲ୍ୟ କମିଯାଇ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ବଡ଼ା ୧୦ ଅଣାରୁ ୧୨ ଅଣାରେ ବିକ୍ରୟ ହେଉଅଛି ।

ଲୋଧ ଏବଂ ହଳଦିଗୁଣ୍ଡି ଚୂର ଲାଖର ରଙ୍ଗପାଣିରେ ମିଶାଇଲେ ରଙ୍ଗ ଅଧିକ ଭଲ ହୁଏ ।

